TEFAL633S_Rice Cooker Fuzzy Electronic_NC00026795_Mise en page 1 13/10/11 09:18 Pa

Réf. NC00026795 • 10/2011 • Subject to modifications
JPM & Associés • marketing-design-communication

Rice Cooker Fuzy Electronic_Mise en page1 17/08/11 07:47 PageB

Tefal

FUZZY ELECTRONIC

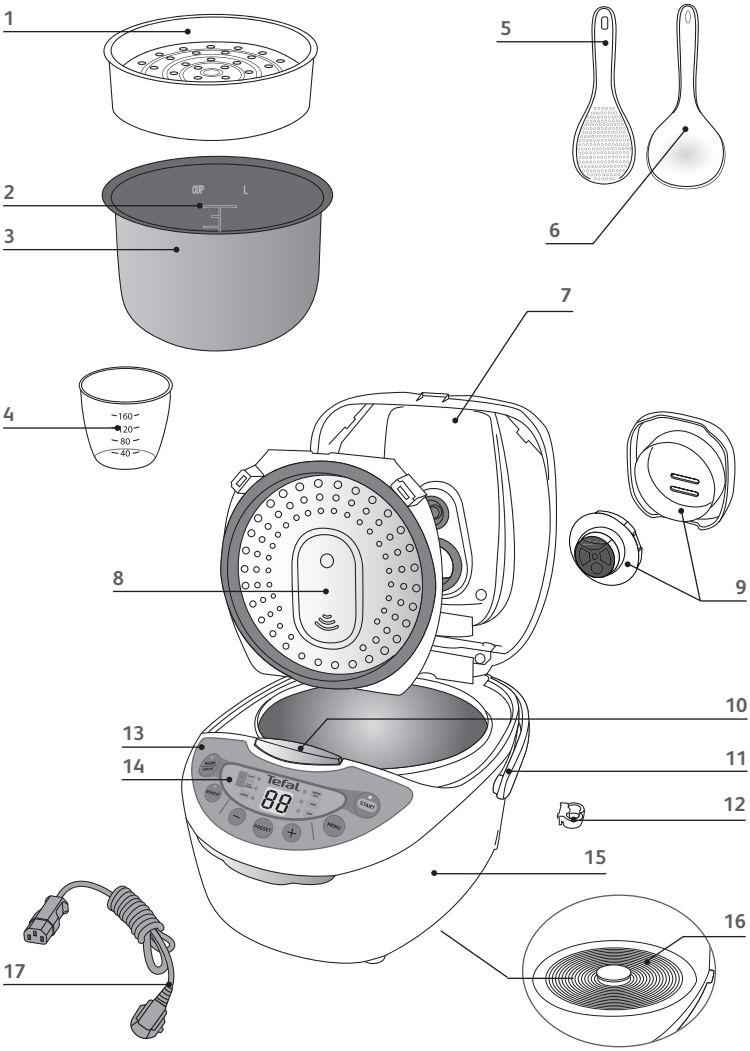
EN

ZH

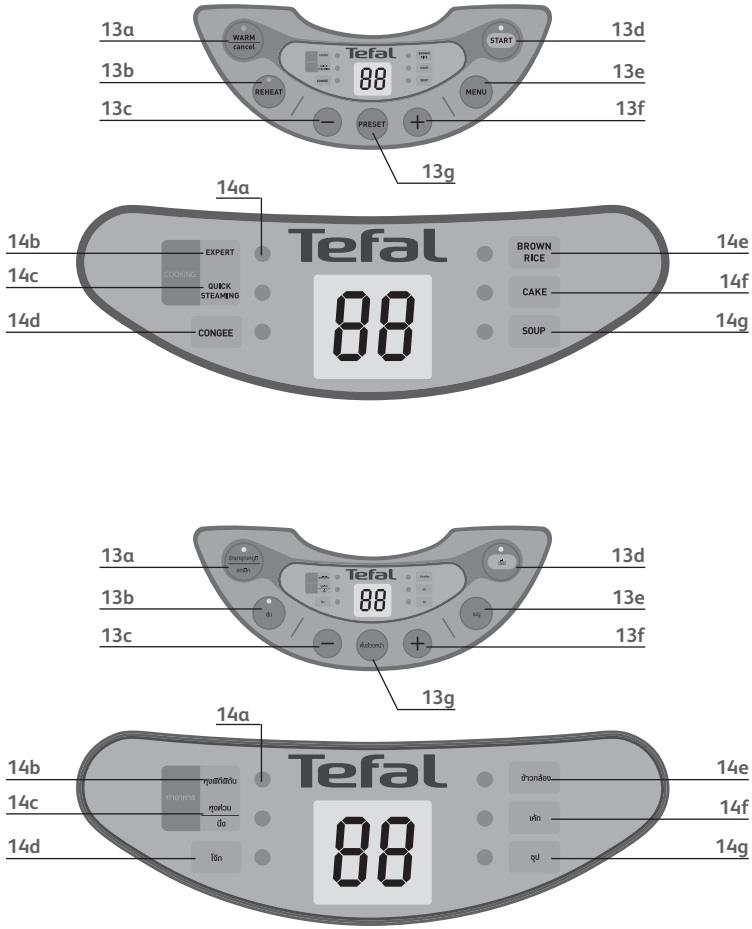
TH

MS

www.tefal.com


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
CUP
L
160
120
80
40
Tefal
88
START
MENU
WEIGHT

Control box / 控制板 / แผงควบคุมการทำงาน / Kotak Kawalan



Description

1. Steam basket
2. Graduation for water and rice
3. Removable ceramic bowl
4. Measuring cup
5. Rice spoon
6. Soup spoon
7. Lid
8. Removable inner steam shield
9. Micro pressure valve
10. Lid opening button
11. Handle
12. Rice spoon support
13. Control box
    - a. "WARM/cancel" key
    - b. "REHEAT" key
    - c. "–" key
    - d. "START" key
    - e. "MENU" key
    - f. "+" key
    - g. "PRESET" key
14. Function indicators
    - a. Indicator
    - b. "EXPERT" function
    - c. "QUICK"/ "STEAMING" function
    - d. "CONGEE" function
    - e. "BROWN RICE" function
    - f. "CAKE" function
    - g. "SOUP" function
15. Housing
16. Heating element
17. Power cord

說明

1. 蒸格
2. 水量及米量刻度
3. 天然陶晶內鍋
4. 量杯
5. 飯匙
6. 湯匙
7. 上蓋
8. 可拆式內部蒸蓋
9. 微壓閥
10. 上蓋開啟按鈕
11. 把手
12. 飯匙架
13. 控制板
    - a. "保溫/取消"鍵
    - b. "翻熱"鍵
    - c. "–" 鍵
    - d. "開始" 鍵
    - e. "選項"鍵
    - f. "+" 鍵
    - g. "預先設定" 鍵
14. 功能指示
    - a. 指示
    - b. "精煮"功能
    - c. "快煮/蒸煮"功能
    - d. "煲粥"功能
    - e. "糙米" 功能
    - f. "蛋糕" 功能
    - g. "煲湯"功能
15. 外鍋
16. 發熱元件
17. 電線

คำอธิบาย

1. ตะแกรงไอน้ำ
2. ที่วัดปริมาณข้าวและน้ำ
3. โถเซรามิกแบบถอดได้
4. ถ้วยตวง
5. ทัพพี
6. จจักร
7. ฝา
8. ฝาครอบกันไอน้ำภายในไหลออกแบบถอดได้
9. ฝาครอบกันไอน้ำภายในไหลออกแบบถอดได้
10. ปุ่มเปิดฝา
11. ปุ่มเปิดฝา
12. ที่วางทับพี
13. กล่องควบคุม
    a. ปุ่ม “อุ่น/ยกเลิก”
    b. ปุ่ม “อุ่นใหม่”
    c. ปุ่ม “–”
    d. ปุ่ม “เริ่ม”
    e. ฟังก์ชั่น “ข้าวซ้อมมือ”
    f. ฟังก์ชั่น “อบเค้ก”
    g. ฟังก์ชั่น “ทำซุป”
14. ไฟสัญญาณแสดงการทำงาน
    a. ไฟสัญญาณ
    b. ฟังก์ชั่น “ทำอาหารแบบมืออาชีพ“
    c. ฟังก์ชั่น “รวดเร็ว”/ ”ไข่ไอน้ำ”
    d. ฟังก์ชั่น “ทำโจ๊ก”
    e. ฟังก์ชั่น “ข้าวซ้อมมือ”
    f. ฟังก์ชั่น “อบเค้ก”
    g. ฟังก์ชั่น “ทำซุป”
15. ตัวเครื่อง
16. ส่วนทำความร้อน
17. สายไฟ

Penjelasan

1. Bakul kukus
2. Ukuran untuk air dan beras
3. Mangkuk seramik mudah beralih
4. Cawan mengukur
5. Sudu nasi
6. Sudu sup
7. Tudung periuk
8. Pelindung wap bahagian dalam mudah tanggal
9. Injap tekanan mikro
10. Butang pembuka tudung periuk
11. Pemegang
12. Sokongan sudu beras
13. Kotak kawalan
    a. kekunci « HANGAT/batal »
    b. kekunci « MEMANAS SEMULA »
    c. « _ » kekunci
    d. kekunci « MULA »
    e. kekunci « MENU »
    f. kekunci « + »
    g. kekunci « PRASET »
14. Penunjuk fungsi
    a. Penunjuk
    b. Fungsi « MAHIR »
    c. Fungsi « CEPAT »/ « KUKUS »
    d. Fungsi « BUBUR
    e. Fungsi « BERAS PERANG »
    f. Fungsi « KEK »
    g. Fungsi « SUP »
15. Periuk Badan Luar
16. Elemen pemanas
17. Kord kuasa

Fig.1

Fig.2

Fig.3a

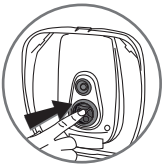


Fig.3b

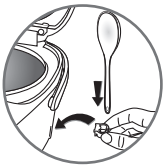


Fig.4

Fig.5

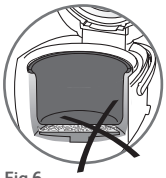


Fig.6

Fig.7

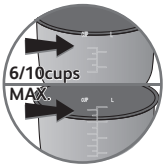


Fig.8

Fig.9

Fig.10

Fig.11

Fig.12

Fig.13

Fig.14

Fig.15

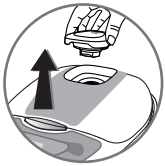


Fig.16

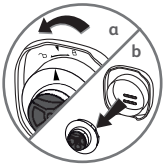


Fig.17

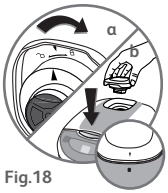


Fig.18

Fig.19

Important safeguards

EN

Safety instructions

- **Read and follow the instructions for use. Keep them safe.**
- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
  For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment…).
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
- It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

Connecting to the power supply

- Do not use the appliance if:
  - the appliance or the cord is damaged.
  - the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly.
  In these cases, the appliance must be sent to your nearest approved service centre to avoid any possible danger. Do not take the appliance apart yourself.
- Do not leave the cord hanging.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension cord. If you accept liability for doing so, only use an extension cord which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Always unplug the appliance:
  - immediately after use,
  - when moving it,
  - prior to any cleaning or maintenance,
  - if it fails to function correctly.

Using

- Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes.
- Never leave the appliance in operation unattended. Keep away from children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, hot water, steam or food.
- Never try to operate the appliance when the bowl is empty or without the bowl.
- The cooking function/knob must be allowed to operate freely. Do not prevent or obstruct the function from automatically changing to the keep warm function.
- Do not remove the bowl while the appliance is working.
- Do not put the appliance directly onto a hot surface, or any other source of heat or flame, as it will cause a failure or danger.
- The bowl and the heating plate should be in direct contact. Any object or food inserted between these two parts would with the correct operation.
- Do not put any food or water into the appliance until the bowl is in place.
- Respect the levels indicated in the recipes.
- During cooking, the appliance gives out heat and steam. Keep face and hands away from the hot appliance and the steam outlet. Do not obstruct the steam outlet.
- Do not immerse the body in water nor pour water into it, only into the bowl.
- Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water, use a damp tea towel.
- Any service repair should only be made by a service centre with original spare parts.
- **If your appliance is fitted with a removable power cord:** if the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or unit available from a Tefal authorised service centre.
- **If your appliance is fitted with a fixed power cord:** if the power supply cord is damaged, it must be replaced by a Tefal authorised service centre or a similarly qualified person in order to avoid any danger.

Protect the environment

- Your appliance has been designed to run for many years. However, when you decide to replace it, remember to think about how you can contribute to protecting the environment.
- Before discarding your appliance you should remove the battery from the timer and dispose of it at a local civic waste collection centre (according to model).

Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

EN

Before the first use

Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.
- Open the lid by pushing the opening button located on the housing – **Fig.1.**

Read the instructions and carefully follow the operating method.

Clean the appliance

- Remove the ceramic bowl – **Fig.2**, the steam shield and the pressure valve **– Fig.3a** and **3b**.
- Clean the bowl, the valve and the steam shield with a sponge and washingup liquid.
- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.
- Put all the elements back in their original position. Install the detachable cord into the socket on the cooker base.
- Insert the spoon support on the base of the appliance – **Fig. 4.**

The appliance

- This rice cooker is equipped with 10 functions: Expert cooking, Quick/Steaming cooking, Soup cooking, Brown rice cooking, Congee cooking, Cake cooking, Reheat, Keep warm and Preset.
- When the power cord is installed into the power outlet and into the socket on the cooker base, the appliance will ring a long sound "Bi", all the indicators on the control box will light up for an instant, the screen displays “88”. Then the screen changes to show "--" very soon, all the indicators will switch off. The appliance enters into standby mode, you can select the menu functions as you wish.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm which will last up to 24h.

Preparation before cooking

Measuring the ingredients - Max capacity of the bowl

Never add ingredients or water higher than the highest level mark.

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in liters and cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice.
- The plastic measuring cup provided with your appliance is for measuring rice and not water. 1 level measuring cup of rice weighs about 160 g.
- Users may reduce or increase water according to types of rice and their preference of taste.
- As the voltage varies in different areas, slight spillover of rice and water is a normal phenomenon.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl.

When cooking rice

- Before cooking, mesure the rice with mesuring cup and rinse it.
- Put the rinsed rice into the bowl and fill it with water to the corresponding water level (The graduations in cups).
- The water quantity can be adjusted depending on your taste.

When steam cooking

- The quantity of water must be appropriate and always be lower than the steam basket bottom.
- Exceeding this level may cause overflows during use.
- Place the steam basket onto the bowl – **Fig.5.**
- Add the ingredients in the basket.

EN

For all fonctions

- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the heating element **– Fig.6.**
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned **– Fig.7.**
  Make sure that the sensor moves when you put the bowl on it.
- Make sure that the steam shield is correctly in position.
- Close the lid in place with a sound of "click".
- Plug the power cord into the socket on the base and then plug another end of power cord into power outlet.
- Do not switch on the appliance until all the above stages have been completed.
- Do not touch the heating element when the product is plugged.

Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns – Fig.11.

If you wish to change the selected cooking menu because of an error, press "CANCEL" key and choose the menu you want.

Only use the inner pot provided with the appliance.

Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.

Cooking Rice Tables

- The table below gives a guide to cook different types of rice. For best results, we recommend using ordinary rice rather than 'easy cook' type of rice which tends to give a stickier rice and may adhere to the base. With other types of rice, such as brown or wild rice, the quantities of water need adjustment, check the table below.
- To cook 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion), use 1 measuring cup of white rice and then add one and a half measuring cup of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the base when cooking 1 cup of rice. To cook other quantity of white rice, refer to cooking guide below.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl **– Fig.8**. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment. See the table below.

- Rinse the rice thoroughly before cooking.

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE - MODE EXPERT - 6 CUPS				
Measuring cups	Weight of rice	Water level in the bowl (+ rice)	Serves	Approximative cooking time*
2	300 g	2 cup mark	3per.-4per.	41 min
3	450 g	3 cup mark	4per.-5per.	43 min
4	600 g	4 cup mark	5per.-6per.	45 min
6	900 g	6 cup mark	8per.-10per.	49 min

Times include 14 min of simmering time.

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE - MODE QUICK /STEAMING - 6 CUPS				
Measuring cups	Weight of rice	Water level in the bowl (+ rice)	Serves	Approximative cooking time*
2	300 g	2 cup mark	3per.-4per.	34 min
3	450 g	3 cup mark	4per.-5per.	36 min
4	600 g	4 cup mark	5per.-6per.	38 min
6	900 g	6 cup mark	8per.-10per.	42 min

Times include 10 min of simmering time.

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE - MODE EXPERT - 10 CUPS				
Measuring cups	Weight of rice	Water level in the bowl (+ rice)	Serves	Approximative cooking time*
2	300 g	2 cup mark	3per.-4per.	42 min
4	600 g	4 cup mark	5per.-6per.	46 min
6	900 g	6 cup mark	8per.-10per.	50 min
8	1200 g	8 cup mark	13per.-14per.	54 min
10	1500 g	10 cup mark	16per.-18per.	58 min

Times include 14 min of simmering time.

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE - MODE QUICK /STEAMING - 10 CUPS				
Measuring cups	Weight of rice	Water level in the bowl (+ rice)	Serves	Approximative cooking time*
2	300 g	2 cup mark	3per.-4per.	35 min
4	600 g	4 cup mark	5per.-6per.	39 min
6	900 g	6 cup mark	8per.-10per.	43 min
8	1200 g	8 cup mark	13per.-14per.	47 min
10	1500 g	10 cup mark	16per.-18per.	51 min

Times include 10 min of simmering time.

- Rinse the rice thoroughly before cooking except for risotto rice.

COOKING GUIDE FOR OTHER TYPES OF RICE					
Type of rice	Measuring cup of rice	Weight of rice	Water level in the bowl (+ the rice)	Serves	Approximative cooking time* Rice cooking
Round white rice (Italian rice - often a stickier rice)	6	870 g	6 cup mark	7per.-8per.	48 min
	10	1450 g	10 cup mark	10pers-12pers	53 min
Whole grain Brown rice	6	887 g	6 cup mark	7per.-8per.	49 min
	10	1480 g	10 cup mark	10pers-12pers	56 min
Risotto rice (Arborio type)	6	870 g	6 cup mark	7per.-8per.	45 min
	10	1450 g	10 cup mark	10pers-12pers	53 min
Glutinous rice	6	736 g	5 cup mark	7per.-8per.	47 min
	10	1227 g	9 cup mark	10pers-12pers	48 min
Brown rice	6	840 g	6 cup mark	7per.-8per.	49 min
	10	1400 g	10 cup mark	10pers-12pers	53 min
Japanese rice	6	900 g	6 cup mark	7per.-8per.	51 min
	10	1500 g	10 cup mark	10pers-12pers	54 min
Fragrant rice	6	870 g	6 cup mark	7per.-8per.	48 min
	10	1450 g	10 cup mark	10pers-12pers	54 min

* The rice cooker will automatically determine the exact cooking time depending on the quantity of water and rice placed in the bowl.

EN

Some recommendations for best results when cooking rice

- Measure the rice and rinse it thoroughly under running water in a sieve for a long time (except for risotto rice which should not be rinsed). Then place the rice in the bowl together with the corresponding quantity of water.
- Make sure that the rice is well distributed around the whole surface of the bowl, in order to allow even cooking.
- Add salt to your personal taste if required.
- Water may be substituted to stock. If using stock, there is the risks of rice browning a bit in the bottom.
- Do not open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time and the taste.
- On completion of cooking, when the "WARM" indicator light is on, stir the rice and then leave it in the rice cooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separate grains.

"Expert" Function

The cooking times given in the tables are only approximate and for your guidance.

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.
- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided **– Fig.9.** Then fill with cold water up to the corresponding "CUP" mark printed in the bowl (See cooking guide above) **– Fig.10.**
- Close the lid.
  Note: Always add the rice first otherwise you will have too much water.
- Press "Menu" key under standby status to select "Expert" function until the "Expert" indicator lights up. The "Start" indicator begins to flash. The LED screen displays "--".
- If there is no need to preset time, press "START" key to enter cooking status of the selected function, the "start" indicator will remain on and LED screen will display"-".
- If there is the need to preset time, press the "Preset" key, the screen will display the minimum preset time, the screen displays "2". Then press the "+" and "-" to enact the preset time: each "+" or "-" key can increase or decrease one hour. The preset time is from 2 up to 15 hours. When you have chosen the required preset time, press the "START" key to enter cooking status, the "START" indicator will remain on and LED screen will display the number of hours you have chosen.
- After water is dried up in the pot, the buzzer will ring twice "bip bip", the cooker will start to simmer and the screen will count down the simmering time: 14 minutes.

- After simmering, the buzzer will ring 5 times, the cooker will enter keep warm status with the “warm” indicator turning on and the screen will display “b”.

“Quick/Steaming” Function

- Press “Menu” key under standby status to select “Quick/Steaming” function until the “Quick/Steaming” indicator lights up. The “Start” indicator begins to flash. The LED screen displays “--”.
- If there is no need to preset time, press “START” indicator to enter cooking status of the selected function, the “START” indicator will remain on and LED screen will display “-”.
- If there is the need to preset time, press the “Preset” key, the screen will display the minimum preset time, for “Quick/Steaming” function, the screen displays “2”. Then press the “+” and “-” to enact the preset time: each “+” or “-” key can increase or decrease one hour. The preset time is form 2 up to 15 hours. When you have chosen the required preset time, press the “START” key to enter cooking status, the “START” indicator will remain on and LED screen will display the number of hours you have chosen.
- After water is dried up in the pot, the buzzer will ring twice “bip bip”, the cooker will start to simmer and the screen will count down the simmering time: 10 minutes.
- After simmering, the buzzer will ring 5 times, the cooker will enter keep warm status with the “warm” key turning on and the screen will display “b”.

“Congee” Function

- Press “Menu” key under standby status to select “Congee” function until the “Congee” indicator lights up. The “Start” indicator begins to flash. The LED screen displays “--”.
- If there is no need to preset time, press “START” indicator to enter cooking status of the selected function, the “START” indicator will remain on and LED screen will display “-”.
- If there is the need to preset time, press the “Preset” key, the screen will display the minimum preset time, for “Congee” function, the screen displays “2”. Then press the “+” and “-” to enact the preset time: each “+” or “-” key can increase or decrease one hour. The preset time is from 2 up to 15 hours. When you have chosen the required preset time, press the “START” key to enter cooking status, the “START” indicator will remain on and LED screen will display the number of hours you have chosen.
- When the remaining cooking time is 40 minutes, the appliance enters countdown process, while the screen will count down the 40 minutes.

- At the end of cooking, the buzzer will ring 5 times, the cooker will enter keep warm status with the "Warm" key turning on and the screen will display "b".

"Brown Rice" Function

- Press "Menu" key under standby status to select "Brown Rice" function until the "Brown Rice" indicator lights up. The "Start" indicator begins to flash. The LED screen displays "90" (which means the cooking time for "Brown rice" function is 90 minutes).
- If there is no need to preset time, press "START" key to enter cooking status of the selected function, the "START" indicator will remain on and LED screen will display the countdown time: 90 minutes.
- If there is the need to preset time, press the "Preset" key, the screen will display the minimum preset time, for "Brown Rice" function, the screen displays "2". Then press the "+" and "-" to enact the preset time: each "+" or "-" key can increase or decrease one hour. The preset time is from 2 up to 15 hours. When you have chosen the required preset time, press the "START" key to enter cooking status, the "START" indicator will remain on and LED screen will display the number of hours you have chosen.
- At the end of cooking, the buzzer will ring 5 times, the cooker will enter keep warm status with the "Warm" key turning on and the screen will display "b".

"Cake" Function

- Press "Menu" key under standby status to select "Cake" function until the "Cake" indicator lights up. The "Start" indicator begins to flash. The LED screen displays "--".
- Press "START" indicator to enter cooking status of the selected function, the "START" indicator will remain on and LED screen will display "-".
- The preset function is not avaliable for "Cake" function.
- At the end of cooking, the buzzer will ring 5 times, the cooker will enter keep warm status with the "Warm" key turning on and the screen will display "b".

"Soup" Function

- Press "Menu" key under standby status to select "Soup" function until the "Soup" indicator lights up. The "Start" indicator begins to flash. The LED screen displays "3" (The cooking time for "Soup" function is 3 hours).
- If there is no need to preset time, press "START" key to enter

cooking status of the selected function, the "START" indicator will remain on and LED screen will display "-".

- If there is the need to preset time, press the "Preset" key, the screen will display the minimum preset time, for "Soup" function, the screen displays "4". Then press the "+" and "-" to enact the preset time: each "+" or "-" key can increase or decrease one hour. The preset time is form 4 up to 15 hours. When you have chosen the required preset time, press the "START" key to enter cooking status, the "START" indicator will remain on and LED screen will display the number of hours you have chosen.
- There is a 60 minutes countdown process, while the screen will count down the 60 minutes.
- At the end of cooking, the buzzer will ring 5 times, the cooker will enter keep warm status with the "Warm" key turning on and the screen will display "b".

"Reheat" Function

- Press "Reheat" key under standby status to select "Reheat" function. The "Reheat" indicator will light up. The appliance will enter cooking status. The "Start" indicator will remain on and the LED screen displays "-".
- At the end of reheating process, the buzzer will ring 5 times, the cooker will enter keep warm status with the "Warm" key turning on and the screen will display "b".

Repeat use of "reheating" in case of excessive rice or too little rice during cooking will result in burnt rice at the bottom.

Reheating cold rotten rice may cause stink smell.

"Preset" Function

- During the process of setting, you may press "WARM/CANCEL" key to cancel all the setting and turn back to standby status.
- For each press of "+" and "-", the time will be increased or decreased by one hour.
- You can preset cook time to 15 hours at the maximum.
- The preset time is the time when the cooking is finished (the cooking time is included).

EN

“Warm/ Cancel” Function

- Press “WARM/CANCEL” key under standby status, the cooker will automatically turn to “keep warm” status. “WARM/CANCEL” key lights up. The LED screen displays “b”.
- The maximum time for keep warm is 24 hours and the appliance will automatically cancel keep warm after maximum 24 hours and enter standby status.
- All the other keys are useless when the cooker is under “KEEP WARM” status. To process other operation, users have to press “WARM/CANCEL” key to cancel the original enactment and return to standby status.
- If there is no need for keep warm after cooking, press “KEEP WARM/CANCEL” key to cancel the keep warm, unplug the power cord from the power outlet and then from the socket on the cooker base and take the food out from the inner pot.

Do not use “Warm” function to reheat cold food.

On completion of cooking

- Open the lid **– Fig.1**.
- Glove must be used when manipulating the cooking bowl and steam tray **– Fig.12.**
- Serve the food using the plastic spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- The food remaining in the container will keep warm for any second serving in the coming 24 hours.
- Press “WARM/CANCEL” to finish keep warm status.
- Unplug the appliance.

Miscellaneous information

- The rice has memory function. In case of power failure, the rice cooker will memorize the cooking state right before the failure will continue the cooking process if the power is resumed within 2 secondes. If the power failure lasts for more than 2 secondes, the cooker will cancel previous cooking and return to standby status.
- To ensure good cooking efficiency, please do not open the lid during cooking process.

Cleaning and Maintenance

- Ensure that the power supply plug is unplugged and the main body is completely cooled down before cleaning and maintenance.
- At the end of cooking, the condensate can be found in the upper ring. You must clean the appliance after each use with a sponge **– Fig.13.**

Bowl, steam basket (Fig.14)

- Use hot water liquid soap and a sponge to clean the bowl, the steam basket. Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, allow the bowl to soak for a while before washing it.
- Dry the bowl carefully.
- Do not immerse the appliance in water nor pour water into it.
- You can also wash the bowl, spoons and the steam basket in the bottom shelf of a dishwasher.

Taking care of the bowl

For the bowl, carefully follow the instructions below:

- When putting into the dishwasher, be careful not to damage the inside coating on the dishwasher racks.
- So as to keep the ceramic quality for as long as possible, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the bowl back into the rice cooker.
- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the bowl surface **– Fig.15**.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The color of the bowl surface may change after using for the first time or after longer use. This change in color is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the rice cooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.

Cleaning the micro pressure valve

- When clean the micro-pressure valve, please remove it from the lid **– Fig.16** and open it by rotating in the direction of "open" **– Fig.17a** and **17b**. After cleaning it, please wipe dry it and meet the two triangle in the two parts together and rotate it in the direction of "close", then put it back to the lid of the rice cooker **– Fig.18a** and **18b**.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

Never clean the control box with a soacked sponge.

- Unplug the appliance before cleaning.
- Clean the outside of the Rice Cooker **– Fig.19**, the inside of the lid **– Fig.14** and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

Technical troubleshooting guide

EN

Malfunction description	Causes	Solution
Any indicator lamp off and no heating.	Rice cooker not plugged.	Verify the main plug is well engaged in the product body.
Any indicator lamp off and heating.	Problem of the connection of the indicator lamp or indicator lamp is damaged.	Send to the authorized service center for repair.
Steam leakage during using.	Lid is badly closed.	Open and close again the lid.
	Micro pressure valve not well positioned or uncomplete.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micro pressure valve gasket is damaged.	Send to the authorized service center for repair.
Rice half cooked or overtime cooking.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to table for water quantity.
Rice half cooked or overtime cooking.	Not sufficiently simmered.	Simmer as required in table cooking paragraph.
Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating).		Send to authorized service center for repair.
Error Code E2 on the display.	Rice Cooker starts a cooking mode without inner pot inside.	Unplug the product during 10 seconds and then plug again.

Remark: if inner bowl is deformed, do not use it anymore and get a replacement from the authorized service center for repair.

安全指示

安全事項

- 請細閱並遵照使用說明，說明書宜妥為保存。
- 該電器產品無需使用外部定時開關或單獨的遙控系統即可正常工作。
  該電器產品符合所有相關的安全法規，包括低電壓指令、電磁兼容性法規以及食品接觸材料法規和環境法規。
- 檢查產品銘牌上的額定電源電壓與供電電源電壓相符（交流電）
- 基於各地的標準有異，如果您在購買國以外的國家使用本產品，請先將產品送交到認可的服務中心進行檢查。
- 切勿將本產品放近發熱處或開著的焗爐，因為這樣可能會導致本產品嚴重受損。
- 本產品只供家居用途，倘用作專業用途、使用不當或沒有遵照使用說明者，生產商一概不負責任，而保修條款亦不適用。
- 該電器產品僅為家用設計。請不要在下列保修涵蓋範圍以外的情形下使用
  - 商店、辦公室和其他職業環境中的員工專用廚房中，
  -農場中，
  -酒店或汽車旅館的顧客，或其他住宅樓宇，
  -住宿加早餐型的旅館和其他類似環境。

連接電源

- 在以下情況下切勿使用本產品：
  - 本產品或電源線損毀。
  - 本產品跌壞了、出現明顯損毀或不能正常操作。
  假如出現以上情況，必需將本產品送交最近的認可服務中心，以免構成潛在危險。切勿自行拆開本產品。
- 請勿讓電源線隨意懸垂。
- 務必確保該產品接在接地插座上。
- 請勿使用延長線。如果您自己承擔責任，那麼可以使用完好的、與該產品功率相符的接地延長線。
- 不要用拉、扯、拽電源線的方式來拔取電源插頭。
- 以下情況下，請務必斷開該電器產品：
  -即時使用後，
  -移動時，
  -維護或清潔前，
  -不能正常工作時。

使用本產品

- 將本產品放在穩固防熱的平坦工作面上，並避免被水濺濕。
- 切勿在無人照看的情況下讓產品工作。不要把產品放於兒童可接觸處。

- 該電器產品不適用於以下人士（包括兒童）：身體、感官或心智有缺陷的人士，缺乏相關經驗或知識的人士。下列情況除外：有專人協助並負責他們的安全，有他人指導或提前接受該設備的使用說明指導。
- 兒童必需在監督下使用本產品，以確保不會將之用作戲耍。
- 本產品運行時會產生高溫，請勿接觸產品的暖熱部位、熱水、蒸汽及食物。
- 內鍋沒有水或食物或沒有放置內鍋時切勿操作本產品。
- 煮飯功能/掣的操作不得受阻。切勿阻止或阻礙煮飯功能自動跳至保溫。
- 本產品操作期間切勿移走內鍋。
- 切勿將本產品直接放在燙熱面上、其他發熱源或火焰上，因為這樣會令其失靈或構成危險。
- 內鍋應該直接接觸發熱板，在兩者之間放置任何物件或食物均會干擾本產品的正確操作。
- 放好內鍋後才可放入食物或水。
- 根據內鍋的刻度來調節米、水比例。
- 在烹調期間，產品會產生高溫和蒸汽。請將手和臉部遠離蒸汽孔。亦不要阻塞蒸汽出口。
- 切勿將煲身浸入水中或倒水在煲身上。水只能倒進內鍋。
- 如果本產品有任何部位著火，切勿嘗試用水滅火，應該利用濕碗布冚熄火焰。
- 一切零件處理必需由備有原裝零件的服務中心進行。
- 如有問題或查詢，請跟我們的客戶關係組聯絡或瀏覽我們的網站：groupeseb.com。
- **產品的電源線可移除者：**若電源線損壞，必需以特福認可服務中心出售的特種電線或型號替換。
- **產品的電源線不可移除者：**若電源線損壞，必需由特福認可服務中心或相類的合資格人士更換，以防發生危險。

保護環境

- 本產品可供使用多年，但如果你要更換新的，請想想自己可以如何出一分力保護環境。
- 掉棄本產品前必需先拿走計時器的電池，並將之棄置在當地的家居廢物收集中心(視乎型號)

保護環境為上!

ⓘ 本產品含可以回收或循環再造的寶貴物料。

➲ 請將之送往家居廢物收集站。

初次使用前

電飯煲開封

- 從包裝中取出電飯煲，拆除各附件和包裝資料。
- 按手挽上的按鈕，打開電飯煲蓋 – **Fig.1.**

閱讀使用書，按照操作方法小心操作。

清洗電飯煲

- 取出陶晶內鍋 – **Fig.2**, 蒸蓋及微壓閥 **– Fig.3a** 與 **3b**.
- 用海綿及洗潔精清洗內鍋、微壓閥和蒸汽蓋。
- 用濕布擦拭本電器外部及外蓋。
- 小心擦乾。
- 把所有元件放回原位。把可插拔的電線插入電子鍋底部。
- 把飯匙架裝在本電器底部 – **Fig. 4.**

本電飯煲

- 本電飯煲總共有10種功能：精煮、快煮/蒸煮、煲湯、糙米、煲粥、蛋糕、翻熱、保溫以及預先設定。
- 當電線插入電源且插入電飯煲底部時，本電器將會響起一聲長音"嗶"，控制板上所有指示會暫時亮起，螢幕顯示“88”。之後，螢幕很快就會轉為顯示"--"，所有指示會熄滅。本電器進入預備模式，您可以選擇您想要的選單功能。
- 在烹煮期間結束時，本電器會自動跳起保溫，最多持續24小時。

煮食前的準備

ZH

量度米和水 - 陶晶內鍋的最大容量

切勿於內鍋中加入超過內鍋中的最高水位的食材或水。

- 陶晶內鍋內側有“升”及“杯”兩種刻度標記，用於煮飯時測量水的份量
- 電飯煲附帶的塑膠杯用以量米而不是水。1量杯平杯的米約重160克。
- 使用者可以根據白米類型和個人喜好口味增減水的用量。
- 由於不同地區的電壓不同，電飯煲的水或米飯輕微溢出是正常現象。
- 水+米的最大數量不應超過內鍋的最高刻度。

煮飯時

- 烹煮前，請以量杯量米，並以水沖洗。
- 將洗過的米倒入內鍋，並加入對應的水量（以杯作為刻度）。
- 可根據個人口味調節水量。

蒸煮時

- 水量一定要適當，而且一定要低於蒸格底部。
- 超出此一水準，將會在使用時導致溢出。
- 將蒸籠放於內鍋的底部 **– Fig.5.**
- 把食材放在蒸格上。

所有功能

- 仔細擦拭內鍋外部(尤其是煲底)。確保煲底及發熱配件上沒有殘留物或者液體 **– Fig.6.**
- 將內鍋加入電飯煲內，確保內鍋位置正確 **– Fig.7.** 確保當內鍋置於感應器上時，其運行正常。
- 確保蒸氣蓋位置正確。
- 蓋好上蓋，聽到"喀啦"的聲音。
- 把電線插到底部的插座，然後把電線的另一端插入電源。
- 步驟全部完成後電飯煲方可通電。
- 電飯煲接通電源時，請勿觸摸發熱元件。

烹飪過程中，切勿將手放在排氣孔上，以防燙傷 – Fig.11。

如果您因為有錯誤而想要改變已經選定的烹煮選項，請按下"取消"鍵，並選擇您要的選單功能。

只可使用隨電飯煲提供的內鍋。

請勿在沒有內鍋的情況將水或其他食材放入飯煲內。

煮飯參考表

- 下表提供不同種類的米的煮法。為達到最佳效果，建議烹調一般的米， 而非黏身、可能黏煲底的"易煮"米。烹調其他種類的米時，如糙米或菰米，所需水量亦應有所調節，請見下表。
- 煮1量杯白米(供2小份量或1份量)，用1量杯白米，然後加入1.5量杯水。
  某些種類的米煮1量杯米時可能會黏煲底。煮食其他份量的白米請參考以下煮食建議。
- 水+米的最大數量不應超過內鍋的最高刻度 **– Fig.8**。因為米的種類不同，可能必須調整水量。請見下表。

- 米煮前應徹底淘洗。

烹煮白米指南-精煮模式- 6杯				
量杯	米的重量	內鍋水量（+米）	份量	大致烹煮時間*
2	300 克	2 杯刻度	3 到-4 人	41 分鐘
3	450 克	3 杯刻度	4 到-5 人	43 分鐘
4	600 克	4 杯刻度	5 到-6 人	45 分鐘
6	900 克	6 杯刻度	8 到-10 人	49 分鐘

時間包括14分鐘小火慢煨的時間

ZH

烹煮白米指南-快煮模式- 6杯				
量杯	米的重量	內鍋水量（+米）	份量	大致烹煮時間*
2	300 克	2 杯刻度	3 到-4 人	34 分鐘
3	450 克	3 杯刻度	4 到-5 人	36 分鐘
4	600 克	4 杯刻度	5 到-6 人	38 分鐘
6	900 克	6 杯刻度	8 到-10 人	42 分鐘

時間包括10分鐘小火慢煨的時間

烹煮白米指南-精煮模式- 10杯				
量杯	米的重量	內鍋水量（+米）	份量	大致烹煮時間*
2	300 克	2 杯刻度	3 到-4 人	42 分鐘
4	600 克	4 杯刻度	5 到-6 人	46 分鐘
6	900 克	6 杯刻度	8 到-10 人	50 分鐘
8	1200 克	8 杯刻度	13 到-14 人	54 分鐘
10	1500 克	10 杯刻度	16 到-18 人	58 分鐘

時間包括14分鐘小火慢煨的時間

烹煮白米指南-快煮模式- 10杯				
量杯	米的重量	內鍋水量（+米）	份量	大致烹煮時間*
2	300 克	2 杯刻度	3 到-4 人	35 分鐘
4	600 克	4 杯刻度	5 到-6 人	39 分鐘
6	900 克	6 杯刻度	8 到-10 人	43 分鐘
8	1200 克	8 杯刻度	13 到-14 人	47 分鐘
10	1500 克	10 杯刻度	16 到-18 人	51 分鐘

- 除了意大利米外，米煮前應徹底淘洗。

其他米種烹煮指南					
米的種類	用米數量（量杯）	米的重量	內鍋中的水位（加入米）	可供享用人數	大約烹調時間* 煮飯功能
圓白大米（意大利大米 - 通常為較黏身米）	6	870 克	6 杯刻度	7 到-8 人	48 分鐘
	10	1450 g	10 杯刻度	10 到-12 人	53 分鐘
全麥糙米	6	887 克	6 杯刻度	7 到-8 人	49 分鐘
	10	1480 克	10 杯刻度	10 到-12 人	56 分鐘
意大利米（短圓梗米）	6	870 克	6 杯刻度	7 到-8 人	45 分鐘
	10	1450 克	10 杯刻度	10 到-12 人	53 分鐘
糯米	6	736 克	5 杯刻度	7 到-8 人	47 分鐘
	10	1227 克	9 杯刻度	10 到-12 人	48 分鐘
糙米	6	840 克	6 杯刻度	7 到-8 人	49 分鐘
	10	1400 克	10 杯刻度	10 到-12 人	53 分鐘
日本米	6	900 克	6 杯刻度	7 到-8 人	51 分鐘
	10	1500 克	10 杯刻度	10 到-12 人	54 分鐘
香米	6	870 克	6 杯刻度	7 到-8 人	48 分鐘
	10	1450 克	10 杯刻度	10 到-12 人	54 分鐘

*電飯煲根據陶晶內鍋中米量和水量自行決定準確的烹調時間。

達到煮飯最佳效果的建議

- 米量好後，用筲箕在水喉下徹底沖洗一段長時間(不用淘洗的意大利米除外)。 然後將洗淨的米和相應份量的水加入內鍋中。
- 確保米均勻攤鋪在煲中以使烹調均勻。
- 可根據個人味道加鹽調味。
- 可用清湯代替水，但煲底的米有可能會輕微燒焦。
- 煮飯時切勿打開煲蓋，否則蒸汽溢出會影響烹調時間及米飯味道。
- 煮飯完成，“保溫”指示燈亮著時，攪拌米飯，然後讓米飯放煲中數分鐘，這樣能讓米飯粒粒分明。

“精煮”功能

表中只列出大約的烹調時間並僅供參考。

- 將電飯煲置放在平坦、穩固、耐熱、遠離被水濺濕及其他熱源的平面。
- 用電飯煲附送的量杯將所需的米倒入內鍋中 **– Fig.9.** 然後將凍水加入至內鍋中相應的水位(詳見上表) **– Fig.10.**
- 蓋上煲蓋。

  注意：先加米以防水加太多。
- 在預備狀態下選擇 “精煮”功能，直到“精煮”指示燈亮起。“開始”指示燈會開始閃動，液晶螢幕會顯示“--”。
- 如果不需要預先設定時間，按“開始”鍵以進入選定功能的烹煮狀態，“開始”指示燈會一直亮著，液晶螢幕會顯示“-”。
- 如果需要預先設定時間，按下“預先設定”鍵，螢幕將會顯示最小的預先設定時間，螢幕會顯示“2”。之後請按“+”及“-”以設定預先設定時間：每按一次“+”或“-”鍵，可以增加或減少一小時。預先設定時間從2小時開始，最高為15小時。當你選定必要的預設時間，請按下“開始”鍵以進入烹煮狀態，“開始”指示會亮著，液晶螢幕將會顯示您選定的小時數。
- 當鍋裡的水完全乾了之後，蜂鳴器會響起兩聲“嗶嗶”，電飯煲會開始以小火慢煨，螢幕會倒數小火慢煨的時間：14分鐘。
- 完成小火慢煨之後，蜂鳴器會響5次，電飯煲將會進入保溫模式，“保溫”指示亮起，螢幕將會顯示“b”。

“快煮/蒸煮”功能

- 在預備狀態下選擇“快煮/蒸煮”功能，直到“快煮/蒸煮”指示燈亮起。“開始”指示燈會開始閃動，液晶螢幕會顯示“--”。
- 如果不需要預先設定時間，按“開始”指示以進入選定功能的烹煮狀態，“開始”指示燈會一直亮著，液晶螢幕會顯示”-”。

- 如果需要預先設定時間，按下“預先設定”鍵，螢幕將會顯示最小的預先設定時間，以“快煮/蒸煮”功能來說，螢幕會顯示“2”。之後請按“+”及“-”以設定預先設定時間：每按一次“+”或“-”鍵，可以增加或減少一小時。預先設定時間從2小時開始，最高為15小時。當你選定必要的預設時間，請按下“開始”鍵以進入烹煮狀態，“開始”指示會亮著，液晶螢幕將會顯示您選定的小時數。
- 當鍋裡的水完全乾了之後，蜂鳴器會響起兩聲“嗶嗶”，電飯煲會開始以小火慢煨，螢幕會倒數小火慢煨的時間：10分鐘。
- 完成小火慢煨之後，蜂鳴器會響5次，電飯煲將會進入保溫模式，“保溫”指示亮起，螢幕將會顯示“b”。

“CONGEE”（煲粥）功能

- 在預備狀態下選擇“煲粥”功能，直到“煲粥”指示燈亮起。“開始”指示燈會開始閃動，液晶螢幕會顯示“--”。
- 如果不需要預先設定時間，按“開始”指示以進入選定功能的烹煮狀態，“開始”指示燈會一直亮著，液晶螢幕會顯示“-”。
- 如果需要預先設定時間，按下“預先設定”鍵，螢幕將會顯示最小的預先設定時間，以“煲粥”功能來說，螢幕會顯示“2”。之後請按“+”及“-”以設定預先設定時間：每按一次“+”或“-”鍵，可以增加或減少一小時。預先設定時間從2小時開始，最高為15小時。當你選定必要的預設時間，請按下“開始”鍵以進入烹煮狀態，“開始”指示會亮著，液晶螢幕將會顯示您選定的小時數。
- 當剩下的烹煮時間為40分鐘時，本電器會進入倒數流程，螢幕同時也會倒數40分鐘。
- 在烹煮結束時，蜂鳴器會響5次，電飯煲將會進入保溫模式，“保溫”指示亮起，螢幕將會顯示“b”。

“BROWN RICE”（糙米）功能

- 在預備狀態下選擇“糙米”功能，直到“糙米”指示燈亮起。“開始”指示燈會開始閃動，液晶螢幕會顯示“90”（這代表“糙米”功能的烹煮時間為90分鐘）。
- 如果不需要預先設定時間，按“開始”指示以進入選定功能的烹煮狀態，“開始”指示燈會一直亮著，液晶螢幕會顯示倒數時間：90分鐘。
- 如果需要預先設定時間，按下“預先設定”鍵，螢幕將會顯示最小的預先設定時間，以 “糙米” 功能來說，螢幕會顯示“2”。之後請按“+”及“-”以設定預先設定時間：每按一次“+”或“-”鍵，可以增加或減少一小時。預先設定時間從2小時開始，最高為15小時。當你選定必要的預設時間，請按下“開始”鍵以進入烹煮狀態，“開始”指

示會亮著，液晶螢幕將會顯示您選定的小時數。
- 在烹煮結束時，蜂鳴器會響5次，電飯煲將會進入保溫模式，“保溫”指示亮起，螢幕將會顯示“b”。

“CAKE”（蛋糕）功能

- 在預備狀態下選擇“蛋糕”功能，直到“蛋糕”指示燈亮起。“開始”指示燈會開始閃動，液晶螢幕會顯示“--”。
- 按“開始”指示以進入選定功能的烹煮狀態，“開始”指示燈會一直亮著，液晶螢幕會顯示“-”。
- “蛋糕”功能沒有預先設定時間功能。
- 在烹煮結束時，蜂鳴器會響5次，電飯煲將會進入保溫模式，“保溫”指示亮起，螢幕將會顯示“b”。

“SOUP”（煲湯）功能

- 在預備狀態下選擇“煲湯”功能，直到“煲湯”指示燈亮起。“開始”指示燈會開始閃動，液晶螢幕會顯示“3”（這代表“煲湯”功能的烹煮時間為3小時）。
- 如果不需要預先設定時間，按“開始”指示以進入選定功能的烹煮狀態，“開始”指示燈會一直亮著，液晶螢幕會顯示“-”。
- 如果需要預先設定時間，按下“預先設定”鍵，螢幕將會顯示最小的預先設定時間，以“煲湯”功能來說，螢幕會顯示“4”。之後請按“+”及“-”以設定預先設定時間：每按一次“+”或“-”鍵，可以增加或減少一小時。預先設定時間從4小時開始，最高為15小時。當你選定必要的預設時間，請按下“開始”鍵以進入烹煮狀態，“開始”指示會亮著，液晶螢幕將會顯示您選定的小時數。
- 這裡會有60分鐘倒數計時的過程，螢幕會倒數60分鐘。
- 在烹煮結束時，蜂鳴器會響5次，電飯煲將會進入保溫模式，“保溫”指示亮起，螢幕將會顯示“b”。

“REHEAT”（翻熱）功能

- 在預備狀態下選擇“翻熱”功能，直到“翻熱”指示燈亮起，。本電器將會進入烹煮狀態。“開始”指示燈會開始閃動，液晶螢幕會顯示“--”。
- 在加熱過程結束時，蜂鳴器會響5次，電飯煲將會進入保溫模式，“保溫”指示亮起，螢幕將會顯示“b”。

如果米飯過量或太少，在烹煮時間重複使用「翻熱」功能會導致底部的米飯煮焦。

翻熱冷掉的腐壞米飯會發出臭味。

ZH

“預先設定” 功能

- 在本項設定的過程當中，您也可以按下“保溫/取消”鍵以取消所有設定，回復到預備狀態。
- 每按一次“+”或“-”鍵，可以增加或減少一小時。
- 您最多可以在15小時前預先設定烹煮。
- 預先設定時間指的是烹煮完成的時間。（烹煮時間也包括在內）。

“保溫/ 取消” 功能

- 在預備狀態下選擇“保溫/取消”功能，電子鍋會自動轉到“保溫”狀態。“保溫”指示燈亮起，液晶螢幕會顯示“b”。
- 保溫時間最長為24小時，本項電器在最長24小時之後會自動取消保溫，並進入預備狀態。
- 當電飯煲在“保溫”狀態下，所有其他的按鍵都無用。若要使用其他功能，使用者必須按下“保溫/ 取消”功能，以取消原始的動作，回復到預備狀態。
- 烹煮之後無須保溫，請按下“保溫/取消”鍵以取消保溫，把電線從電源中拔除，之後再從電飯煲底部拔出來，並把食物從內鍋中取出。

不可使用“保溫”功能來重新加熱冷食。

烹調完成

- 打開煲蓋 **– Fig.1.**
- 拿起飯煲和蒸盤時請戴上手套 **– Fig.12.**
- 請使用本電飯煲隨附的塑膠湯匙盛食物，然後再蓋上煲蓋。
- 在接下來的24小時內，容器中剩下的食物隨時都是在保溫狀態。
- 按 “保溫/取消” 鍵以結束保溫。
- 拔下本電器的電源插頭。

其他資訊

- 本電飯煲有記憶功能。若出現跳電，電飯煲會記憶跳電前的烹煮狀態，若電力在2秒內恢復，電飯煲將會繼續烹煮過程。如果跳電時間持續超過2秒，電飯煲將會取消之前的烹煮，並回復到預備狀態。
- 為了確保良好的烹煮效率，不要在烹煮期間隨意打開煲蓋。

清潔和保養

絕對不可用浸濕的海綿清洗控制板。

- 清潔與保養之前，請確定已拔下電源插頭，而且本電器的本體已完全冷卻。
- 在烹煮結束時，上方外圈會出現一些濃縮沈積。您必須在每次使用後以海綿擦拭本電器 **– Fig.13**。

內鍋、蒸格 (Fig.14)

- 使用熱水肥皂液及海綿來清理內鍋及蒸格。不建議使用粉狀清潔用品及鋼絲海綿。
- 不可將本電器浸在水中，也不可將水倒入本電器中。
- 在放入洗碗機時，請小心輕放，不要損傷洗碗機架內的塗附物。
- 您也可以在洗碗機底架上清洗內鍋、飯匙湯匙及蒸格。

內鍋的保養

請按照以下指示小心清洗內鍋：

- 將內鍋放進洗碗機時，小心放於洗碗機架上，以免損壞內鍋的不黏塗層。
- 為保持陶晶內鍋的品質，建議切勿在內鍋中切食物。
- 確保將內鍋放回電飯煲內。
- 使用附帶的塑膠湯勺或木湯勺，盡量避免使用金屬器具，以免損壞內鍋表面 **– Fig.15.**
- 為防止腐蝕，切勿將醋加入內鍋中。
- 初次使用或多次使用後，內鍋表面的顏色可能會產生變化。這是由於蒸汽及水造成，不會影響電飯煲的使用，亦不會對人體有害。 可繼續放心使用電飯煲。

清洗微壓閥

- 在清洗微壓閥時，請從上蓋中取出 **– Fig.16** 並依"開"的方向旋轉後開啟。 **– Fig.17a** 及 **17b.** 清洗後，請擦乾，並對準兩個零件的兩個三角形，並依"關"的方向旋轉，之後放回電子鍋的上蓋 **– Fig.18a** 及 **18b**。

電飯煲其他配件的清洗及保養

- 清洗電飯煲前將電源拔除。
- 用濕布擦拭電飯煲外部 **– Fig.19**, 上蓋內部 **– Fig.14** 以及電線，之後擦乾。不可使用會造成磨蝕的產品。
- 切勿用水清洗電飯煲內部，以免損壞熱力感應器。

技術疑難排解

ZH

失靈情況	原因	解決方法
有顯示燈不亮而且不發熱	飯煲未插掣	檢查電源線插頭是否牢插在飯煲
有顯示燈不亮但發熱	顯示燈的連接問題或顯示燈損壞	送交認可服務中心維修
使用時洩漏蒸汽	未妥善蓋上	打開蓋再蓋上
	微壓閥未放好或不完整	停止煮飯(拔掉電源線)並檢查閥是否完整(兩部分互相緊鎖)和安放妥當
	蓋或微壓閥墊片損壞	送交認可服務中心維修
飯半熟或煮飯時間過長	相對於米量放水太多或太少	有關水量的資料可查閱「使用說明」
飯半熟或煮飯時間過長	燉不熟	燉煮可參照「使用說明」的有關段落
自動保溫功能失靈(飯煲維持在煮飯狀態或不發熱)		送交認可服務中心維修
顯示錯誤代碼 E2	電飯煲在無內鍋情況下啟動烹調	於10秒內拔下插頭，並重新插上插頭

註：假如內鍋變了形，切勿使用，送交認可服務中心維修。

การป้องกันที่สำคัญ

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

- **อ่านและทำตามคำแนะนำการใช้งาน**
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้ผลิตขึ้นเพื่อใช้เป็นเครื่องตั้งเวลา หรือ รีโมตคอนโทรล
  เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ผลิตขึ้นตามมาตรฐานความปลอดภัยและสภาวะการใช้งานเพื่อความปลอดภัย
  (ข้อกำหนดมาตรฐานอุปกรณ์ในระดับแรงดันต่ำ, ความเข้ากันได้ทางแม่เหล็กไฟฟ้า,
  ระเบียบว่าด้วยวัตถุที่สัมผัสกับอาหาร, สิ่งแวดล้อม...)
- ตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าของตัวจ่ายไฟตรงตามที่แสดงบนเครื่องใช้ (กระแสไฟฟ้าสลับ)
- เมื่อนำเครื่องใช้ไฟฟ้าไปใช้งานนอกประเทศ
  ต้องนำเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไปตรวจสอบการใช้งานที่เหมาะสมกับประเทศนั้น ที่ศูนย์บริการ ก่อนการใช้งานจริง
- อย่าวางเครื่องใช้ไฟฟ้าใกล้แหล่งให้ความร้อนหรือในเตาไฟร้อน ซึ่งอาจก่อให้เกิดความเสียหายอย่างรุนแรงได้
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ถูกออกแบบมาเพื่อให้ใช้ภายในประเทศเท่านั้น บริษัทจะไม่รับประกันความเสียหาย
  อันเกิดมาจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสม หรือไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำ
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้สร้างขึ้นเพื่อใช้งานดังต่อไปนี้และไม่รับประกันเมื่อใช้กับ:
  - พื้นที่ในครัวของร้านค้า, สำนักงาน และสภาพแวดล้อมการทำงานอื่นๆ;
  - โรงนา;
  - ลูกค้าของโรงแรม, โมเต็ล และสภาพแวดล้อมประเภทอื่นๆ ที่มีผู้อาศัยอยู่;
  - สภาพแวดล้อมที่เป็นห้องพักพร้อมบริการอาหาร

การเชื่อมต่อกับตัวจ่ายไฟ

- ห้ามใช้เมื่อ:
  - เครื่องใช้ไฟฟ้าหรือสายไฟชำรุด
  - เครื่องใช้ไฟฟ้าตกหล่นหรือพบเห็นว่ามีความเสียหายหรือใช้งานไม่ได้
  ในกรณีดังกล่าว
  ต้องส่งเครื่องใช้ไฟฟ้าไปยังศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองที่ใกล้ที่สุดเพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
  อย่าแยกชิ้นส่วนด้วยตนเอง
- อย่าแขวนสายไฟทิ้งไว้
- เสียบปลั๊กเครื่องใช้เข้ากับช่องเสียบปลั๊กไฟที่เดินสายดินไว้เสมอ
- อย่าใช้สายพ่วง แต่หากต้องการใช้ ให้ใช้สายพ่วงที่อยู่ในสภาพดีเท่านั้น
  โดยเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับที่ต่อสายดินและเหมาะกับกำลังไฟฟ้าของเครื่องใช้ไฟฟ้า
- อย่าถอดปลั๊กโดยการดึงที่สายไฟ
- ถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าเสมอเมื่อ:
  - หลังใช้งานเสร็จในทันที
  - เมื่อเคลื่อนย้าย
  - ก่อนทำความสะอาดหรือดูแลรักษา
  - เมื่อเครื่องเกิดการทำงานที่ผิดปกติ

TH

การใช้งาน

- ใช้พื้นผิวงานที่ราบ มั่นคง ทนต่อความร้อน วางให้ห่างจากน้ำที่กระเด็น
- อย่าปล่อยให้เครื่องใช้ทำงานโดยไม่ได้เฝ้าดู วางให้ห่างจากเด็ก
- เครื่องใช้นี้มิได้ถูกออกแบบมาสำหรับการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก)
  ที่มีความบกพร่องทางร่างกายและทางประสาทสัมผัสหรือทางจิต
  ตลอดจนบุคคลที่ปราศจากความรู้และประสบการณ์ในการใช้งาน
  ยกเว้นในกรณีที่บุคคลเหล่านี้อยู่ภายใต้การดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานจากผู้ที่มีหน้าที่ดูแลรับผิดชอบ
  ความปลอดภัยของพวกเขา และปฏิบัติตามคำแนะนำของคู่มือการใช้งาน
- ควรดูแลไม่ให้เด็กเล่นเครื่องใช้ไฟฟ้านี้
- อาจถูกเผาไหม้ได้หากสัมผัสกับพื้นผิวที่ร้อนของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ หรือ น้ำร้อน หรือ ไอน้ำ หรืออาหาร
- อย่าใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ ในขณะที่หม้อชั้นในไม่มีอาหารอยู่ หรือไม่มีหม้อชั้นใน
- ต้องให้ฟังก์ชั่น/ปุ่มประกอบอาหารทำงานด้วยตัวมันเอง อย่าขัดขวางหรือเปลี่ยนไปที่ฟังก์ชั่นอุ่นอาหาร
- ห้ามนำหม้อชั้นในออกขณะที่เครื่องใช้ไฟฟ้ากำลังทำงาน
- ห้ามวางเครื่องใช้ไฟฟ้าบนพื้นผิวที่ร้อน หรือแหล่งความร้อนหรือเปลวไฟใดๆ
  ซึ่งอาจเป็นสาเหตุให้เกิดความขัดข้องหรือความเสียหายได้
- หม้อชั้นในและแผ่นทำความร้อนควรสัมผัสกันโดยตรง
- อย่าใส่อาหารหรือน้ำลงในเครื่องใช้ไฟฟ้าจนกว่าหม้อชั้นในจะถูกวางในตำแหน่งที่เหมาะสม
- ปฏิบัติตามขั้นตอนที่ระบุในวิธีปรุงอาหาร
- ในระหว่างการประกอบอาหาร เครื่องใช้ไฟฟ้านี้จะปล่อยความร้อนและไอน้ำออกมา
  เอาหน้าและมือออกห่างจากเครื่องใช้
  อย่าให้หน้าและมือเข้าใกล้ช่องระบายไอน้ำ อย่าขวางช่องระบายไอน้ำ
- อย่าจุ่มเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ลงในน้ำหรือเทน้ำลงบนเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ ให้เทน้ำลงในหม้อชั้นในเท่านั้น
- หากชิ้นส่วนใดของเครื่องใช้เกิดไฟไหม้อย่าพยายามที่จะขจัดออกด้วยน้ำ ให้ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ด
- การต่อเติมใดๆ ควรทำโดยศูนย์บริการที่มีอะไหล่แท้
- **หากสายไฟที่ให้มากับเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ คือ สายไฟแบบถอดเก็บได้:** ในกรณีสายไฟชำรุด
  ต้องเปลี่ยนด้วยสายไฟเฉพาะหรือสายไฟที่ซื้อจากศูนย์บริการแต่งตั้งของทีฟาล์วเท่านั้น
- **หากสายไฟที่ให้มากับเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ คือ สายไฟแบบติดมากับตัวเครื่อง:** ในกรณีสายตัวจ่ายไฟชำรุด
  ต้องเปลี่ยนโดยศูนย์บริการแต่งตั้งของทีฟาล์วหรือบุคคลที่มีประสบการณ์เท่านั้น
  เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

รักษาสิ่งแวดล้อม

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ออกแบบให้ใช้งานได้ยาวนาน อย่างไรก็ตามเมื่อต้องการเปลี่ยนใหม่
  โปรดคำนึงว่าท่านสามารถช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมได้อย่างไร
- ก่อนทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ควรถอดแบตเตอรี่ออกจากเครื่องบันทึกเวลาและนำไปทิ้งที่ศูนย์เก็บขยะของท้องถิ่น
  (ตามต้นแบบ)

รักษาสิ่งแวดล้อมเป็นอันดับแรก!

ⓘ เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ประกอบด้วยวัสดุที่มีค่าซึ่งสามารถนำกลับมาใช้ประโยชน์หรือนำกลับมาใช้ได้ใหม่

➲ ทิ้งไว้ที่จุดเก็บขยะของท้องถิ่น

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

การถอดตัวเครื่อง

- นำตัวเครื่อง อุปกรณ์เสริม และเอกสารต่างๆ ออกจากกล่อง
- เปิดฝาหม้อ โดยกดปุ่มเปิดฝาหม้อด้านหน้าเครื่อง – **Fig.1.**

อ่านคู่มือการใช้งานและปฏิบัติตาม
วิธีการใช้งานอย่างระมัดระวัง

การทำความสะอาด

- ถอดหม้อเซรามิก – **Fig.2** ฝาระบายไอน้ำ และไมโครเพรสเชอร์วาล์ว **– Fig.3a** และ **3b**
- ทำความสะอาดหม้อชั้นใน ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเชอร์วาล์ว และ ฝาหม้อชั้นในด้วยน้ำยาล้างจาน และเช็ดออกด้วยฟองน้ำ
- เช็ดด้านนอกเครื่องใช้และฝาด้วยด้วยผ้าหมาด
- เช็ดหรือผึ่งให้แห้ง
- ใส่ส่วนประกอบทั้งหมดกลับคืนในตำแหน่งเดิม
  ใส่สายไฟที่ถอดออกกลับคืนในฐานหม้อหุงข้าว
- ใส่ที่วางทัพพีในฐานของเครื่องใช้ – **Fig. 4.**

หม้อหุงข้าว

- หม้อหุงข้าวนี้มี 10 เมนู: หุงพิถีพิถัน หุงด่วน/นึ่ง ซุป ข้าวกล้อง โจ๊ก เค้ก อุ่นร้อน รักษาอุณหภูมิ และ ตั้งเวลาล่วงหน้า
- เมื่อเสียบสายไฟที่เต้าเสียบและเต้ารับที่ฐานหม้อหุงข้าว เครื่องใช้จะมีเสียง "ปี๊บ" เปิ่นเวลานาน ไฟสัญญาณทั้งหมดบนกลองควบคุมจะดิดขึ้นทันที หน้าจอจะปรากฏ "88" จากนั้นหน้าจอจะเปลี่ยนไปเป็น "--" ทันที สัญญาณไฟทั้งหมดจะดับลง เครื่องใช้อยู่ในโหมดพร้อมใช้งาน ท่านสามารถเลือกเมนูฟังก์ชั่นตามที่ต้องการได้
- เมื่อสิ้นสุดการทำอาหาร เครื่องใช้จะเปลี่ยนไปเป็นการอุ่นโดยอัตโนมัติ ซึ่งจะอยู่ได้ถึง 24 ชั่วโมง

การเตรียมก่อนเริ่มใช้งาน

การตวง – ความจุสูงสุดของหม้อชั้นใน

TH

ไม่ควรใส่ส่วนผสมหรือน้ำเกินระดับสูงสุดของมาตรบอกระดับน้ำและข้าว

- มาตรบอกระดับน้ำภายในหม้อชั้นในแสดงทั้งแบบลิตรและแบบถ้วยใช้สำหรับการหุงข้าว
- ถ้วยตวงข้าวพลาสติกมาพร้อมกับตัวเครื่อง ใช้สำหรับตวงข้าวที่ต้องการหุง ข้าวหนึ่งถ้วยตวงข้าวมีน้ำหนักประมาณ 160 กรัม
- ผู้ใช้งานอาจจะลดหรือเพิ่มน้ำตามประเภทของข้าวและตามรสชาติของข้าวที่ต้องการ
- ตามที่แรงดันไฟฟ้ามีความแตกต่างตามพื้นที่ต่างๆ, การล้นของข้าวและน้ำเล็กน้อยเป็นเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นตามปกติ
- ปริมาณน้ำ + ข้าวสูงสุดไม่ควรเกินขีดสูงสุดภายในโถ

เมื่อต้องการหุงข้าว

- ใช้ถ้วยตวงวัดข้าวและล้างข้าวก่อนทำอาหาร
- ใส่ข้าวที่ล้างในโถและเติมน้ำลงไปให้ได้ระดับเดียวกัน (ที่วัดปริมาณในถ้วย)
- ปริมาณน้ำสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามต้องการ

เมื่อต้องการนึ่งอาหาร

- ปริมาณน้ำต้องเหมาะสมและต่ำกว่าขีดล่างของตะแกรงไอน้ำ
- หากใส่เกินกว่าระดับนี้ อาจล้นออกระหว่างทำอาหาร
- วางถาดนึ่งอาหารลงในหม้อชั้นใน – **Fig.5.**
- ใส่ส่วนประกอบอาหารลงในตะแกรง

สำหรับฟังก์ชันทั้งหมด

- ระวังหม้อชั้นในด้านนอกเปียก (โดยเฉพาะบริเวณก้นหม้อ) แน่ใจว่าไม่มีเศษอาหารหรือน้ำใต้ก้นหม้อชั้นในและบนแผ่นทำความร้อน – **Fig.6.**
- วางหม้อชั้นในลงในเครื่อง แน่ใจว่า วางในตำแหน่งที่ถูกต้อง – **Fig.7.** แน่ใจว่าเซนเซอร์ขับเมื่อ วางหม้อชั้นในลงในเครื่องแล้ว
- แน่ใจว่า ใส่ฝาหม้อชั้นในในตำแหน่งที่ถูกต้อง
- ปิดฝาจนกว่าจะได้ยินเสียงดัง "กริ๊ก".
- เสียบสายไฟเข้ากับเต้ารับในฐานเครื่อง จากนั้นเสียบปลั๊กไปอีกด้านหนึ่งเข้ากับเต้าเสียบ
- ไม่ควรเปิดสวิทช์ หากขั้นตอนดักลาวข้างต้นไม่เสร็จสมบูรณ์
- ห้ามจับ แผ่นทำความร้อนเมื่อหม้อหุงข้าวได้เสียบปลั๊กแล้ว

ไม่ควรวางมือบนช่องระบายไอน้ำ
ระหว่างเครื่องทำงาน
เพราะอาจเกิด
แผลลวกไหม้ – **Fig.11.**

หากต้องการเปลี่ยน
เมนูการทำอาหาร
ที่เลือกเนื่องจากเกิด
ความผิดพลาด ให้กดปุ่ม "ยกเลิก"
และเลือก เมนูที่ต้องการ

ให้ใช้หม้อชั้นในที่ให้มากับ
เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เท่านั้น
ห้ามเทน้ำหรือส่วนประกอบ
อาหารต่างๆ
ลงในเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ในขณะที่
ไม่มี หม้อชั้นใน

ตารางการหุงข้าว

- ตารางด้านล่างนี้เป็นคำแนะนำสำหรับการหุงข้าวชนิดต่างๆ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดแนะนำให้ใช้ข้าวทั่วไปในการหุงข้าว สำหรับข้าวชนิดอื่นๆ เช่น ข้าวแดง หรือข้าวป่า ปริมาณน้ำจำเป็นต้องถูกปรับตามประเภทของข้าว กรุณาดูตารางด้านล่าง
- การหุงข้าวขาวหนึ่งถ้วยตวง (สำหรับเสิร์ฟ 2 ที่เล็ก หรือ 1 ที่ใหญ่) ตวงข้าวขาวหนึ่งถ้วยตวงและเติมน้ำที่ระดับหนึ่งถ้วยครึ่ง สำหรับข้าวบางชนิดเป็นเรื่องปกติที่ข้าวจะติดก้นหม้อเล็กน้อย เมื่อหุงข้าวหนึ่งถ้วยตวง การหุงข้าวขาวที่ปริมาณต่างๆ กรุณาดูตารางด้านล่าง
- ปริมาณน้ำ + ข้าว สูงสุดไม่ควรเกินขีดสูงสุดภายในโถ – **Fig.8** อาจต้องปรับปริมาณน้ำโดยขึ้นอยู่กับประเภทของข้าว ดูตารางด้านล่าง

- ชาวข้าวก่อนหุง

การหุงข้าวขาว – เมนูหุงพิถีพิถัน – 6 ถ้วย				
ตวงข้าว	ปริมาณข้าว	ระดับน้ำในโถ (+ ข้าว)	พร้อมเสิร์ฟ	เวลาที่ใช้โดยประมาณ*
2	300 กรัม	2 ถ้วย	3 - 4 คน	41 นาที
3	450 กรัม	3 ถ้วย	4 - 5 คน	43 นาที
4	600 กรัม	4 ถ้วย	5 - 6 คน	45 นาที
6	900 กรัม	6 ถ้วย	8 - 10 คน	49 นาที

ข้าวเดือดใช้เวลาทั้งหมด 14 นาที

การหุงข้าวขาว – เมนูหุงด่วน/นึ่ง – 6 ถ้วย				
ตวงข้าว	ปริมาณข้าว	ระดับน้ำในโถ (+ ข้าว)	พร้อมเสิร์ฟ	เวลาที่ใช้โดยประมาณ*
2	300 กรัม	2 ถ้วย	3 - 4 คน	34 นาที
3	450 กรัม	3 ถ้วย	4 - 5 คน	36 นาที
4	600 กรัม	4 ถ้วย	5 - 6 คน	38 นาที
6	900 กรัม	6 ถ้วย	8 - 10 คน	42 นาที

ข้าวเดือดใช้เวลาทั้งหมด 10 นาที

การหุงข้าวขาว – เมนูหุงพิลีพิลัน – 10 ถ้วย				
ดวงข้าว	ปริมาณข้าว	ระดับน้ำในโถ (+ ข้าว)	พร้อมเสิร์ฟ	เวลาที่ใช้โดยประมาณ*
2	300 กรัม	2 ถ้วย	3 - 4 คน	42 นาที
4	600 กรัม	4 ถ้วย	5 - 6 คน	46 นาที
6	900 กรัม	6 ถ้วย	8 - 10 คน	50 นาที
8	1200 กรัม	8 ถ้วย	13 - 14 คน	54 นาที
10	1500 กรัม	10 ถ้วย	16 - 18 คน	58 นาที

TH

ข้าวเดือดใช้เวลาทั้งหมด 14 นาที

การหุงข้าวขาว – เมนูหุงด่วน/นึ่ง – 10 ถ้วย				
ดวงข้าว	ปริมาณข้าว	ระดับน้ำในโถ (+ ข้าว)	พร้อมเสิร์ฟ	เวลาที่ใช้โดยประมาณ*
2	300 กรัม	2 ถ้วย	3 - 4 คน	35 นาที
4	600 กรัม	4 ถ้วย	5 - 6 คน	39 นาที
6	900 กรัม	6 ถ้วย	8 - 10 คน	43 นาที
8	1200 กรัม	8 ถ้วย	13 - 14 คน	47 นาที
10	1500 กรัม	10 ถ้วย	16 - 18 คน	51 นาที

- ซาวข้าวก่อนหุง ยกเว้นข้าวริซอตโต้

ตารางแนะนำการหุงชนิดต่างๆ					
ชนิดข้าว	ปริมาณข้าว (ถ้วยดวง)	ปริมาณข้าว	ระดับน้ำในหม้อชั้นใน (รวมข้าว)	เสิร์ฟ	เวลาที่ใช้ในการหุงโดยประมาณ* หุงด่วน
ข้าวขาวอิตาเลียน (Round white rice)	6	870 กรัม	6 ถ้วย	7 - 8 คน	48 นาที
	10	1450 g	10 ถ้วย	10 - 12 คน	53 นาที
ข้าวขัดสีน้อย	6	887 กรัม	6 ถ้วย	7 - 8 คน	49 นาที
	10	1480 กรัม	10 ถ้วย	10 - 12 คน	56 นาที
ข้าวริซอตโต้ (พันธุ์อารบอริโอ)	6	870 กรัม	6 ถ้วย	7 - 8 คน	45 นาที
	10	1450 กรัม	10 ถ้วย	10 - 12 คน	53 นาที
ข้าวเหนียว	6	736 กรัม	5 ถ้วย	7 - 8 คน	47 นาที
	10	1227 กรัม	9 ถ้วย	10 - 12 คน	48 นาที
ข้าวแดง	6	840 กรัม	6 ถ้วย	7 - 8 คน	49 นาที
	10	1400 กรัม	10 ถ้วย	10 - 12 คน	53 นาที
ข้าวญี่ปุ่น	6	900 กรัม	6 ถ้วย	7 - 8 คน	51 นาที
	10	1500 กรัม	10 ถ้วย	10 - 12 คน	54 นาที
ข้าวหอม	6	870 กรัม	6 ถ้วย	7 - 8 คน	48 นาที
	10	1450 กรัม	10 ถ้วย	10 - 12 คน	54 นาที

*หม้อหุงข้าวจะกำหนดเวลาที่ใช้ในการหุงอย่างอัตโนมัติ ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำและข้าวที่ใส่ลงในหม้อชั้นใน

คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อผลลัพธ์การหุงข้าวที่ดี

- นำข้าวที่ควงมาขาวโดยให้น้ำไหลผ่านตะแกรง (ยกเว้น ข้าวริซอตโต้ไม่ต้องซาวข้าว)
  จากนั้น นำข้าวใส่ในหม้อชั้นในตามด้วยปริมาณน้ำที่แนะนำ
- แน่ใจว่า ข้าวกระจายทั่วหม้อชั้นใน
- เติมเกลือเล็กน้อย ตามความชอบ
- น้ำอาจใช้น้ำต้มกระดูก ซึ่งอาจทำให้ข้าวมีสีน้ำตาลเล็กน้อย
- ไม่ควรเปิดฝาปิดระหว่างหุงข้าว เนื่องจากไอน้ำจะออกมาจากหม้อซึ่งมีผลต่อเวลาใน
  การหุงข้าวและรสชาติของข้าว
- เมื่อข้าวหุงเสร็จแล้ว และไฟแสดงสถานะ รักษาอุณหภูมิ แสดงขึ้น
  ให้คนข้าวและปล่อยข้าวไว้ในหม้อสักพัก เพื่อให้ได้ข้าวที่เรียงเม็ดสวยยิ่งขึ้น

หุงพิถีพิถัน

เวลาที่ใช้ในการหุงตามตารางเป็นเพียงเวลาประมาณเพื่อเป็นคำแนะนำสำหรับคุณ

- วางเครื่องบนพื้นผิวที่ราบเรียบ มั่นคง ทนความร้อน ห่างจากน้ำและความร้อน
- ใส่ข้าวในหม้อชั้นในโดยใช้ถ้วยควงในการควง **– Fig.9.**
  จากนั้นใส่น้ำในหม้อโดยดูระดับน้ำจากมาตรบอกระดับน้ำภายในหม้อ
  (ดูตารางแนะนำการหุงด้านบน) **– Fig.10.**
- ปิดฝาปิด
  หมายเหตุ: ควรใส่ข้าวลงในหม้อก่อน มิฉะนั้นคุณจะใส่น้ำมากเกินไป
- กดปุ่ม “เมนู” ใต้สถานะแสดงการพร้อมใช้งาน เพื่อเลือกฟังก์ชั่น “หุงพิถีพิถัน”
  จนกว่าไฟสัญญาณ “หุงพิถีพิถัน” จะติดขึ้น ไฟสัญญาณ “เริ่ม” เริ่มกระพริบ หน้าจอ
  LED แสดงเป็น “--”
- หากไม่ต้องการตั้งเวลาล่วงหน้า กดปุ่ม “เริ่ม”
  เพื่อเข้าสู่สถานะการทำอาหารตามฟังก์ชั่นที่เลือก สัญญาณไฟแสดง “เริ่ม” จะยังคงติดอยู่
  และหน้าจอ LED จะแสดงเป็น”-”
- หากต้องการตั้งเวลาล่วงหน้า กดปุ่ม “ตั้งเวลาล่วงหน้า”
  หน้าจอจะแสดงเวลาที่ตั้งล่วงหน้าต่ำสุด หน้าจอจะแสดง “2” จากนั้นกด “+” และ “-”
  เพื่อตั้งเวลาล่วงหน้า: การกดปุ่ม "+" หรือ "-"
  แต่ละครั้งสามารถเพิ่มหรือลดจำนวนชั่วโมงได้ เวลาที่ตั้งได้อยู่ที่ 2 ถึง 15 ชั่วโมง
  เมื่อท่านได้เลือกตั้งเวลาตามที่ต้องการ กดปุ่ม “เริ่ม” เพื่อเริ่มการทำอาหาร ไฟสัญญาณ
  “เริ่ม” จะยังคงติดอยู่ และหน้าจอ LED จะแสดงจำนวนชั่วโมงที่ได้เลือกไว้
- หลังจากน้ำในหม้อแห้ง จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นสองครั้ง “ปี๊บ ปี๊บ”
  หม้อหุงข้าวจะเริ่มเดือดและหน้าจอจะเริ่มนับถอยหลังเวลาที่เดือด: 14 นาที
- หลังเดือดๆ จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น 5 ครั้ง
  หม้อหุงข้าวจะเริ่มสถานะการอุ่นโดยจะมีไฟสัญญาณ “อุ่น” ติดขึ้น
  และหน้าจอจะแสดงเป็น “b”

หุงด่วน/นึ่ง

- กดปุ่ม “เมนู” ใต้สถานะแสดงการพร้อมใช้งานเพื่อเลือกฟังก์ชั่น
  “ไข่ไอน้ำแบบรวดเร็ว” จนกว่าไฟสัญญาณแสดง “ไข่ไอน้ำแบบรวดเร็ว” จะติดขึ้น
  ไฟสัญญาณแสดง “เริ่ม” จะเริ่มกระพริบ หน้าจอ LED จะแสดง “--”
- หากไม่ต้องการตั้งเวลาล่วงหน้า กดไฟสัญญาณ “เริ่ม”
  เพื่อเข้าสู่สถานะการทำอาหารตามฟังก์ชั่นที่เลือก ไฟสัญญาณ “เริ่ม” จะยังคงติดอยู่
  และหน้าจอ LED จะแสดงเป็น”-”

- หากต้องการตั้งเวลาล่วงหน้า กดปุ่ม “ตั้งเวลาล่วงหน้า”
หน้าจอจะแสดงเวลาที่ตั้งล่วงหน้าต่ำสุด สำหรับฟังก์ชั่น “ไข่ไอน้ำแบบรวดเร็ว”
หน้าจอจะปรากฏ “2” จากนั้นกด “+” และ “-” เพื่อตั้งเวลาล่วงหน้า: การกดปุ่ม "+"
หรือ "-" แต่ละครั้งสามารถเพิ่มหรือลดจำนวนชั่วโมงได้ เวลาที่ตั้งได้อยู่ที่ 2 ถึง 15
ชั่วโมง เมื่อท่านได้เลือกตั้งเวลาตามที่ต้องการ กดปุ่ม “เริ่ม” เพื่อเริ่มการทำอาหาร
ไฟสัญญาณ “เริ่ม” จะยังคงติดอยู่ และหน้าจอ LED
จะแสดงจำนวนชั่วโมงที่ได้เลือกไว้
- หลังจากน้ำในหม้อแห้ง จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นสองครั้ง “ปี๊บ ปี๊บ”
หม้อหุงข้าวจะเริ่มเดือดและหน้าจอจะเริ่มนับถอยหลังเวลาที่เดือด: 10 นาที
- หลังเดือด จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น 5 ครั้ง
หม้อหุงข้าวจะเริ่มสถานะการอุ่นโดยจะมีไฟสัญญาณ “อุ่น” ติดขึ้น
และหน้าจอจะแสดงเป็น “b”

TH

ฟังก์ชัน "โจ๊ก"

- กดปุ่ม “เมนู” ให้สถานะแสดงการพร้อมใช้งานเพื่อเลือกฟังก์ชั่น “ทำโจ๊ก”
จนกว่าไฟสัญญาณแสดง “ทำโจ๊ก” จะติดขึ้น ไฟสัญญาณแสดง “เริ่ม” จะเริ่มกระพริบ
หน้าจอ LED จะแสดง “--”
- หากไม่ต้องการตั้งเวลาล่วงหน้า กดไฟสัญญาณ “เริ่ม”
เพื่อเข้าสู่สถานะการทำอาหารตามฟังก์ชั่นที่เลือก ไฟสัญญาณ “เริ่ม” จะยังคงติดอยู่
และหน้าจอ LED จะแสดงเป็น ”-”
- หากต้องการตั้งเวลาล่วงหน้า กดปุ่ม “ตั้งเวลาล่วงหน้า”
หน้าจอจะแสดงเวลาที่ตั้งล่วงหน้าต่ำสุด สำหรับฟังก์ชั่น “ทำโจ๊ก” หน้าจอจะปรากฏ “2”
จากนั้นกด “+” และ “-” เพื่อตั้งเวลาล่วงหน้า: การกดปุ่ม "+" หรือ "-"
แต่ละครั้งสามารถเพิ่มหรือลดจำนวนชั่วโมงได้ เวลาที่ตั้งได้อยู่ที่ 2 ถึง 15 ชั่วโมง
เมื่อท่านได้เลือกตั้งเวลาตามที่ต้องการ กดปุ่ม “เริ่ม ” เพื่อเริ่มการทำอาหาร ไฟสัญญาณ
“เริ่ม” จะยังคงติดอยู่ และหน้าจอ LED จะแสดงจำนวนชั่วโมงที่ได้เลือกไว้
- เมื่อเหลือเวลาในการทำอาหาร 40 นาที เครื่องใช้จะเข้าสู่กระบวนการเริ่มนับถอยหลัง
ขณะที่หน้าจอจะเริ่มนับถอยหลัง 40 นาที
- ขั้นตอนสุดท้าย จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น 5 ครั้ง
หม้อหุงข้าวจะเริ่มสถานะการอุ่นโดยจะมีไฟสัญญาณ “อุ่น” ติดขึ้น
และหน้าจอจะแสดงเป็น “b”

ข้าวกล้อง

- กดปุ่ม “เมนู” ให้สถานะแสดงการพร้อมใช้งานเพื่อเลือกฟังก์ชั่น “ข้าวกล้อง”
จนกว่าไฟสัญญาณแสดง “ข้าวกล้อง” จะติดขึ้น ไฟสัญญาณแสดง “เริ่ม”
จะเริ่มกระพริบ หน้าจอ LED จะแสดง “90”
(ซึ่งหมายถึงเวลาในการทำอาหารสำหรับฟังก์ชั่น “ข้าวกล้อง” อยู่ที่ 90 นาที)
- หากไม่ต้องการตั้งเวลาล่วงหน้า กดปุ่ม “เริ่ม”
เพื่อเข้าสู่สถานะการทำอาหารตามฟังก์ชั่นที่เลือก ไฟสัญญาณ “เริ่ม” จะยังคงติดอยู่
และหน้าจอ LED จะแสดงเวลานับถอยหลัง: 90 นาที
- หากต้องการตั้งเวลาล่วงหน้า กดปุ่ม “ตั้งเวลาล่วงหน้า”
หน้าจอจะแสดงเวลาที่ตั้งล่วงหน้าต่ำสุด สำหรับฟังก์ชั่น “ข้าวกล้อง” หน้าจอจะปรากฏ “2”
จากนั้นกด “+” และ “-” เพื่อตั้งเวลาล่วงหน้า: การกดปุ่ม "+" หรือ "-"
แต่ละครั้งสามารถเพิ่มหรือลดจำนวนชั่วโมงได้ เวลาที่ตั้งได้อยู่ที่ 2 ถึง 15 ชั่วโมง
เมื่อท่านได้เลือกตั้งเวลาตามที่ต้องการ กดปุ่ม “เริ่ม ” เพื่อเริ่มการทำอาหาร ไฟสัญญาณ “เริ่ม”
จะยังคงติดอยู่ และหน้าจอ LED จะแสดงจำนวนชั่วโมงที่ได้เลือกไว้

- ขั้นตอนสุดท้าย จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น 5 ครั้ง
  หม้อหุงข้าวจะเริ่มสถานะการอุ่นโดยจะมีไฟสัญญาณ “อุ่น” ติดขึ้น
  และหน้าจอจะแสดงเป็น “b”

ฟังก์ชัน "เค้ก"

- กดปุ่ม “เมนู” ให้สถานะแสดงการพร้อมใช้งานเพื่อเลือกฟังก์ชั่น “อบเค้ก”
  จนกว่าไฟสัญญาณแสดง “อบเค้ก” จะติดขึ้น ไฟสัญญาณแสดง “เริ่ม” จะเริ่มกระพริบ
  หน้าจอ LED จะแสดง “--”
- กดไฟสัญญาณ “เริ่ม” เพื่อเข้าสู่สถานะการทำอาหารตามฟังก์ชั่นที่เลือก ไฟสัญญาณ “เริ่ม”
  จะยังคงติดอยู่ และหน้าจอ LED จะแสดง ”-”
- ไม่สามารถใช้ฟังก์ชั่นตั้งเวลาล่วงหน้าในฟังก์ชั่น “อบเค้ก” ได้
- ขั้นตอนสุดท้าย จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น 5 ครั้ง
  หม้อหุงข้าวจะเริ่มสถานะการอุ่นโดยจะมีไฟสัญญาณ “อุ่น” ติดขึ้น
  และหน้าจอจะแสดงเป็น “b”

ฟังก์ชัน "ซุป"

- กดปุ่ม “เมนู” ให้สถานะแสดงการพร้อมใช้งานเพื่อเลือกฟังก์ชั่น “ทำซุป”
  จนกว่าไฟสัญญาณแสดง “ทำซุป” จะติดขึ้น ไฟสัญญาณแสดง “เริ่ม” จะเริ่มกระพริบ
  หน้าจอ LED จะแสดง “--”
- กดไฟสัญญาณ “เริ่ม” เพื่อเข้าสู่สถานะการทำอาหารตามฟังก์ชั่นที่เลือก ไฟสัญญาณ
  “เริ่ม” จะยังคงติดอยู่ และหน้าจอ LED จะแสดง ”-”
- ไม่สามารถใช้ฟังก์ชั่นตั้งเวลาล่วงหน้าในฟังก์ชั่น “ทำซุป” ได้
- ขั้นตอนสุดท้าย จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น 5 ครั้ง
  หม้อหุงข้าวจะเริ่มสถานะการอุ่นโดยจะมีไฟสัญญาณ “อุ่น” ติดขึ้น
  และหน้าจอจะแสดงเป็น “b”
- กดปุ่ม “เมนู” ให้สถานะแสดงการพร้อมใช้งานเพื่อเลือกฟังก์ชั่น “ทำซุป”
  จนกว่าไฟสัญญาณแสดง “ทำซุป” จะติดขึ้น ไฟสัญญาณแสดง “เริ่ม” จะเริ่มกระพริบ
  หน้าจอ LED จะแสดง “3” (เวลาที่ใช้ในการ “ทำซุป” จะอยู่ที่ประมาณ 3 ชั่วโมง)
- หากไม่ต้องการตั้งเวลาล่วงหน้า กดปุ่ม “เริ่ม”
  เพื่อเข้าสู่สถานะการทำอาหารตามฟังก์ชั่นที่เลือก ไฟสัญญาณ “เริ่ม” จะยังคงติดอยู่
  และหน้าจอ LED จะแสดง ”-”
- หากต้องการตั้งเวลาล่วงหน้า กดปุ่ม “ตั้งเวลาล่วงหน้า”
  หน้าจอจะแสดงเวลาที่ตั้งล่วงหน้าต่ำสุด สำหรับฟังก์ชั่น “ทำซุป” หน้าจอจะปรากฏ
  “4”. จากนั้นกด “+” และ “-” เพื่อตั้งเวลาล่วงหน้า: การกดปุ่ม "+" หรือ "-"
  แต่ละครั้งสามารถเพิ่มหรือลดจำนวนชั่วโมงได้ เวลาที่ตั้งได้อยู่ที่ 4 ถึง 15 ชั่วโมง
  เมื่อท่านได้เลือกตั้งเวลาตามที่ต้องการ กดปุ่ม “เริ่ม ” เพื่อเริ่มการทำอาหาร
  ไฟสัญญาณ “เริ่ม” จะยังคงติดอยู่ และหน้าจอ LED
  จะแสดงจำนวนชั่วโมงที่ได้เลือกไว้
- มีกระบวนการนับถอยหลัง 60 นาที ขณะที่หน้าจอจะนับถอยหลัง 60 นาที
- ขั้นตอนสุดท้าย จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น 5 ครั้ง
  หม้อหุงข้าวจะเริ่มสถานะการอุ่นโดยจะมีไฟสัญญาณ “อุ่น” ติดขึ้น
  และหน้าจอจะแสดงเป็น “b”

ฟังก์ชัน "อุ่นร้อน"

- กดปุ่ม "อุ่นร้อน" ใต้สถานะแสดงการพร้อมใช้งานเพื่อเลือกฟังก์ชัน "อุ่นร้อน" ไฟสัญญาณ "อุ่นร้อน" จะติดขึ้น เครื่องใช้จะเข้าสู่สถานะปรุงอาหาร ไฟสัญญาณ "เริ่ม" จะยังคงติดอยู่ และหน้าจอ LED จะปรากฏ "-"
- ขั้นตอนสุดท้ายของการอุ่น จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น 5 ครั้ง หม้อหุงข้าวจะเริ่มสถานะการอุ่นจะมีไฟสัญญา "อุ่น" ติดขึ้น และหน้าจอจะแสดงเป็น "b"

การใช้ฟังก์ชัน "อุ่นร้อน" ซ้ำๆ ในกรณีที่มีจำนวนข้าวมากเกินไป หรือมีข้าวน้อยเกินไปในระหว่างการหุงซึ่งเป็นผลทำให้ก้นหม้อข้าวไหม้

การอุ่นร้อนข้าวที่เสียและเย็นเป็นสาเหตุทำให้เกิดกลิ่นเหม็น

TH

ฟังก์ชั่น "ตั้งเวลาล่วงหน้า"

- ระหว่างกระบวนการตั้งค่า ท่านอาจกดปุ่ม "อุ่น/ยกเลิก" เพื่อยกเลิกการตั้งค่าทั้งหมดและกลับสู่สถานะพร้อมใช้งาน
- การกด "+" และ "-" แต่ละครั้งจะเพิ่มหรือลดจำนวนชั่วโมงได้
- ท่านสามารถตั้งเวลาการทำอาหารล่วงหน้าได้สูงสุด 15 ชั่วโมง
- เวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้าคือเวลาที่ทำอาหารเสร็จ (รวมเวลาที่ใช้ในการทำอาหาร)

ฟังก์ชั่น "อุ่น/ ยกเลิก"

- กดปุ่ม "อุ่น/ยกเลิก" ใต้สถานะแสดงการพร้อมใช้งานเครื่องใช้จะเปลี่ยนไปเป็นสถานะ "อุ่น" โดยอัตโนมัติ ไฟ "อุ่น/ยกเลิก" ติดขึ้น หน้าจอ LED จะแสดงเป็น 'b'
- เวลาการอุ่นสูงสุดอยู่ที่ 24 ชั่วโมง และเครื่องใช้จะยกเลิกการอุ่นโดยอัตโนมัติหลัง 24 และเข้าสู่สถานะพร้อมใช้งาน
- ไม่สามารถใช้ปุ่มอื่นๆ ได้ขณะที่หม้อหุงข้าวอยู่ในสถานะ "อุ่น" หากต้องการดำเนินการอย่างอื่น ผู้ใช้ต้องกดปุ่ม "อุ่น/ ยกเลิก" เพื่อยกเลิกการทำงานและกลับสู่สถานะพร้อมใช้งาน
- หากไม่ต้องการอุ่นอาหารหลังทำเสร็จ กดปุ่ม "อุ่น/ยกเลิก" เพื่อยกเลิกการอุ่น ถอดปลั๊กไฟจากเต้าเสียบและเต้ารับในฐานหม้อหุงข้าว และนำอาหารออกจากหม้อด้านใน

อย่าใช้ฟังก์ชั่น "อุ่น" เพื่ออุ่นอาหารที่เย็น

เครื่องทำงานเสร็จ

- เปิดฝาปิด – **Fig.1.**
- ควรสวมถุงมือกันความร้อนเมื่อต้องหยิบจับหม้อหุงหรือถาดนึ่ง – **Fig.12.**
- การเสิร์ฟอาหารให้ใช้ช้อนพลาสติกที่มาพร้อมกับหม้อหุงข้าวและทำการปิดฝาอีกครั้ง
- อาหารที่เหลืออยู่ในภาชนะจะยังคงมีความร้อนอยู่นานหลายนาทีในช่วง 24 ชั่วโมงข้างหน้า
- กดปุ่ม รักษาอุณหภูมิ/ยกเลิก เพื่อสิ้นสุดการรักษาอุณหภูมิ
- ถอดปลั๊กหม้อหุงข้าว.

ข้อมูลเบ็ดเตล็ด

- มีฟังก์ชั่นช่วยจำสำหรับการหุงข้าว ในกรณีที่ไฟดก หม้อหุงข้าวจะจำสถานะการหุงก่อนที่ไฟดก และจะดำเนินการหุงข้าวต่อเมื่อไฟกลับสู่สภาวะปกติภายใน 2 วินาที หากไฟดกเกิน 2 วินาที หม้อหุงข้าวจะยกเลิกการหุงก่อนหน้านี้และกลับสู่สถานะพร้อมใช้งาน
- เพื่อการหุงข้าวให้มีประสิทธิภาพ ห้ามเปิดฝาหม้อขณะหุงข้าว.

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

- ตรวจสอบจนมั่นใจว่าปลั๊กไฟได้ถูกถอดออกจากเต้าเสียบและตัวหม้อข้าวเย็นตัวแล้วก่อนที่จะทำความสะอาดหรือบำรุงรักษา
- ชิ้นตอนสุดท้าย อาจพบหยดน้ำเกาะที่ขอบด้านบน ท่านต้องทำความสะอาดเครื่องใช้หลังการใช้งานด้วยฟองน้ำทุกครั้ง – Fig.13.

หม้อชั้นใน/ถาดนึ่ง (Fig.14)

- ใช้สบู่เหลวที่ละลายในน้ำร้อนและฟองน้ำทำความสะอาดหม้อชั้นใน/ถาดนึ่ง อย่าใช้ผงขัดและใยเหล็ก
- อย่าจุ่มเครื่องใช้ในน้ำหรือเทน้ำใส่
- เมื่อวางในเครื่องล้างจาน ระวังว่าไม่ได้เป็นการทำลายสารเคลือบด้านในชั้นวางของเครื่องล้างจาน
- ท่านยังสามารถล้างโถ หม้อชั้นใน ทัพพี และถาดนึ่งได้โดยวางชั้นล่างของเครื่องล้างจาน

การดูแลรักษาหม้อชั้นใน

- สำหรับหม้อชั้นใน ควรปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้
- เมื่อวางหม้อชั้นในลงในเครื่องล้างจาน ระวังไม่ให้ผิวเคลือบกันติดเกิดการชำรุดจากตะแกรงของเครื่องล้างจาน
- ไม่ควรหั่นหรือสับอาหารในหม้อชั้นใน เพื่อรักษาคุณภาพของผิวเคลือบเซรามิกให้ใช้งานได้ยาวนาน
- แน่ใจว่า ใส่หม้อชั้นในลงในเครื่องแล้ว
- ใช้ทัพพีพลาสติกหรือไม้ ไม่ควรใช้ทัพพีโลหะตักอาหาร เนื่องจากอาจทำให้ผิวเคลือบกันติดชำรุดได – Fig.15.
- หลีกเลี่ยงความเสี่ยงของกรดกัดผิวเคลือบกันติด ไม่ควรใช้น้ำส้มสายชูแทลงในหม้อชั้นใน
- สีของผิวเคลือบกันติดอาจเปลี่ยนได้ หลังจากใช้งานครั้งแรกหรือใช้ไปนานวัน การเปลี่ยนสีเนื่องจากปฏิกิริยาของไอน้ำและน้ำ ไม่มีผลต่อหม้อหุงข้าวและไม่เป็นอันตรายปลอดภัยสำหรับการใช้งาน

การทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเชอร์ วาล์ว

- เมื่อทำความสะอาดวาล์วไมโครเพรสเชอร์ กรุณาถอดออกจากฝา – Fig.16 และเปิดโดยหมุนไปในทิศทางที่ "เปิด" – Fig.17a และ 17b. หลังทำความสะอาด กรุณาเช็ดให้แห้งและประกบชิ้นส่วนสามเหลี่ยมสองชิ้นเข้าด้วยกันและหมุนไปในทิศทางที่ "ปิด" จากนั้นใส่กลับไปในฝาหม้อหุงข้าว – Fig.18a และ 18b.

การทำความสะอาดและบำรุงรักษาสำหรับชิ้นส่วนอื่นๆ ของเครื่อง

อย่าทำความสะอาดแผงควบคุมการทำงาน ด้วยฟองน้ำที่เปียก

- ถอดปลั๊กไฟก่อนทำความสะอาด
- ทำความสะอาดด้านนอกหม้อหุงข้าว – Fig.19, ภายในฝา – Fig.14 และสายไฟด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ และเช็ดออกให้แห้ง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ขัดถู
- ห้ามใช้น้ำทำความสะอาดภายในตัวเครื่อง เนื่องจากเซนเซอร์ความร้อนอาจชำรุด

TH

ตารางแก้ไขปัญหาขัดข้อง

คำอธิบายการทำงานผิดปกติ	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
หลอดไฟไม่ติดและตัวทำความร้อนไม่ทำงาน	ไม่ได้เสียบปลั๊กหม้อหุงข้าว	ตรวจสอบว่าปลั๊กหลักต่อเข้ากับตัวผลิตภัณฑ์เป็นอย่างดี
หลอดไฟไม่ติดแต่ตัวทำความร้อนทำงาน	ปัญหาการเชื่อมต่อของหลอดไฟแสดงสถานะหรือหลอดไฟแสดงสถานะเสีย	ส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง
ไอน้ำรั่วออกมาระหว่างการใช้งาน	ฝาปิดไม่สนิท	เปิดและปิดฝาใหม่
	วาล์วไมโครเพรสเซอร์อยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์	หยุดประกอบอาหาร (ถอดปลั๊ก) และตรวจสอบวาล์วให้เรียบร้อย (2 ส่วนล็อคเข้าด้วยกัน) และอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
	ฝาหรือวงแหวนวาล์วไมโครเพรสเซอร์เสีย	ส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง
ข้าวดิบ หรือสุกเกินไป	น้ำน้อยหรือมากเกินไปเมื่อเทียบกับปริมาณข้าว	ดูเรื่องปริมาณน้ำจาก คู่มือ
ข้าวดิบ หรือสุกเกินไป	เกี่ยวไม่เพียงพอ	ตุ๋นตามที่กำหนดในส่วนของการประกอบอาหารใน คู่มือ
การอุ่นโดยอัตโนมัติไม่ทำงาน (ผลิตภัณฑ์อยู่ในสถานะประกอบอาหาร หรือตัวทำความร้อนไม่ทำงาน)		ส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง
รหัสความผิดพลาด E2 บนหน้าจอ	หม้อหุงข้าวเริ่มโหมดหุงข้าวโดยไม่มีหม้ออยู่ภายใน	ถอดปลั๊กผลิตภัณฑ์เป็นเวลา 10 นาที จากนั้นจึงเสียบปลั๊กใหม่อีกครั้ง

หมายเหตุ:หากหม้อชั้นในผิดรูป ให้เลิกใช้โดยเด็ดขาดและส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง

ศูนย์บริการหลังการขาย และ อะไหล่

เขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล
บริษัท ซุปเปอร์อัพพลายแอนซ์ จำกัด
2083 อาคารเวนโก้ ถ.เพชรบุรีตัดใหม่ แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310
โทร 02-718-0211-3 แฟกซ์ 02-718-0214
เขตต่างจังหวัด
บริษัท อมรศูนย์รวมอะไหล่อิเล็กทรอนิกส์ จำกัด
สาขา 1 บ้านหม้อ 174/7-8 ถ.บ้านหม้อ แขวงวังบูรพาภิรมย์ เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200
โทร 02-623-8180-99แฟกซ์ 02-623-8180 ต่อ 6100
Email: banmoh@amorngroup.com
Call Center 02-351-8911

Perlindungan penting

Arahan keselamatan

- **Baca dan ikut arahan penggunaan. Simpan pada tempat yang selamat.**
- Peralatan ini bukan untuk dikendalikan dengan menggunakan penentu masa luar atau sistem kawalan jauh berasingan.
  Untuk keselamatan anda, peralatan ini mematuhi peraturan keselamatan dan arahan yang berkuatkuasa semasa ia dikeluarkan (Arahan voltan-rendah, Keserasian Elektromagnet, Peraturan Bahan berkenaan Makanan, Persekitaran…).
- Periksa bahawa voltan bekalan kuasa sepadan dengan yang ditunjukkan pada peralatan (arus ulang-alik).
- Memandangkan terdapat pelbagai standard yang berkuatkuasa, jika peralatan ini digunakan di negara lain selain daripada negara di mana ianya dibeli, dapatkan pemeriksaan daripada pusat servis yang bertauliah.
- Jangan letak peralatan ini berdekatan dengan tempat yang panas atau dalam ketuhar yang panas, kerana kerosakan teruk boleh berlaku.
- Peralatan ini direka untuk kegunaan domestik saja. Sekiranya digunakan secara profesional, secara tidak sesuai atau gagal mematuhi arahan, pengilang tidak akan bertanggungjawab dan jaminan tidak akan terpakai.
- Ianya tidak bertujuan untuk digunakan bagi penggunaan berikut, dan jaminan tidak terpakai untuk:
  - staf bahagian dapur di kedai, pejabat dan persekitaran kerja yang lain;
  - rumah ladang;
  - oleh pelanggan hotel, motel dan jenis perkitaran kediaman yang lain ;
  - jenis persekitaran katil dan sarapan.

Menyambung kepada bekalan kuasa

- Jangan gunakan peralatan ini jika :
  - peralatan atau kordnya telah rosak,
  - peralatan telah jatuh atau menunjukkan kerosakan nyata atau tidak berfungsi dengan betul.
- Dalam kes ini, peralatan mesti dihantar ke pusat servis yang bertauliah yang terdekat dengan anda untuk mengelakkan sebarang kemungkinan bahaya. Jangan leraikan peralatan ini sendiri.
- Jangan tinggalkan kord tergantung.
- Sentiasa pasang peralatan di soket bumi.
- Jangan menggunakan penyambung soket. Jika anda perlu menggunakan penyambung soket, hanya gunakan penyambung soket yang berkeadaan baik, mempunyai palam bumi dan sesuai dengan kuasa peralatan.
- Jangan mencabut palam peralatan dengan menarik kord.
- Sentiasa cabut palam peralatan:
  - sebaik sahaja selesai menggunakan,
  - apabila memindahkannya,
  - sebelum membersihkannya atau menyenggaranya,
  - jika ia gagal berfungsi dengan betul.

Penggunaan

- Guna permukaan kerja yang rata, stabil dan tahan-haba yang jauh dari apa-apa percikan air.
- Jangan tinggalkan peralatan yang masih digunakan tanpa pengawasan. Jauhi daripada kanak-kanak.

- Peralatan ini bukan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberikan pengawasan atau arahan mengenai penggunaan peralatan oleh orang yang bertanggungjawab ke atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak hendaklah diawasi untuk memastikan yang mereka tidak bermain dengan peralatan.
- Lecuran boleh berlaku jika permukaan peralatan yang panas, air panas, wap atau makanan panas disentuh.
- Jangan cuba untuk mengendalikan peralatan apabila mangkuknya kosong atau tanpa mangkuk.
- Fungsi/tombol memasak perlu dibiarkan beroperasi sendiri. Jangan halang atau ganggu fungsinya daripada bertukar secara otomatik kepada fungsi kekal hangat.
- Jangan alihkan mangkuk semasa peralatan sedang digunakan.
- Jangan letakkan peralatan secara terus di atas permukaan yang panas, atau apa-apa sumber haba atau api yang lain, kerana ia akan menyebabkan kegagalan fungsi atau bahaya.
- Mangkuk dan plat pemanas hendaklah bersentuhan secara terus. Sebarang objek atau makanan yang dimasukkan di antara kedua-dua bahagian ini akan dikendalikan dengan betul.
- Jangan masukkan apa-apa makanan atau air ke dalam peralatan sehingga mangkuk diletakkan di kedudukan yang betul.
- Patuhi tahap yang ditunjukkan dalam resipi.
- Semasa memasak, peralatan akan mengeluarkan haba dan wap. Jauhkan wajah dan tangan anda. Jangan dekatkan wajah dan tangan dengan saluran keluar wap. Jangan halang saluran keluar wap.
- Jangan rendam badan peralatan dalam air ataupun mencurahkan air ke dalamnya. Air hanya boleh dimasukkan ke dalam mangkuk.
- Jika mana-mana bahagian peralatan anda terbakar, jangan padamkannya dengan air. Untuk memadamkan api, gunakan tuala kecil yang basah.
- Sebarang penukaran peralatan ganti hanya harus dilakukan oleh pusat servis dengan menggunakan peralatan ganti yang asli.
- **Jika peralatan anda dilengkapi dengan kord kuasa yang boleh ditanggalkan:** jika kord kuasa rosak, ia mesti digantikan dengan kord khas atau unit yang boleh didapati dari pusat servis Tefal yang bertauliah.
- **Jika peralatan anda dilengkapi dengan kord kuasa yang kekal:** jika kord bekalan kuasa rosak, ia mesti digantikan oleh pusat servis Tefal yang bertauliah atau orang yang berkelayakan untuk mengelakkan sebarang bahaya.

MS

Melindungi alam sekitar

- Peralatan anda telah direka untuk tahan selama beberapa tahun. Walau bagaimanapun, apabila anda membuat keputusan untuk menukarnya, fikirkan bagaimana anda boleh menyumbang kepada perlindungan alam sekitar.
- Sebelum membuang peralatan anda, anda harus mengeluarkan bateri daripada penentu masa dan lupuskannya di pusat pengumpulan sampah sivik tempatan (mengikut model).

Perlindungan alam sekitar terlebih dulu !

ⓘ Peralatan anda mengandungi bahan berharga yang boleh didapati semuka atau dikitar semula.

➲ Tinggalkannya di tempat pengumpulan sampah sivik tempatan.

Sebelum penggunaan kali pertama

Keluarkan peralatan

- Alihkan peralatan daripada bungkusan dan keluarkan kesemua aksesori dan dokumen.
- Buka penutup dengan menekan butang pembuka yang terletak di atas peralatan – **Fig.1.**

Baca arahan dan ikut kaedah penggunaan dengan berhati-hati.

Cuci peralatan

- Tanggalkan mangkuk seramik – **Fig.2**, pelindung wap dan injap tekanan **– Fig.3a** dan **3b**.
- Bersihkan mangkuk, injap tekanan dan pelindungan wap dengan span dan serbuk pencuci.
- Lap bahagian luar peralatan dan tudung periuk dengan kain lembap.
- Keringkan dengan berhati-hati.
- Letakkan semula semua elemen pada posisi asal. Pasang kord mudah tanggal ke dalam soket di bahagian bawah periuk.
- Masukkan sokongan sudu pada bahagian bawah peralatan – **Fig. 4.**

Peralatan

- Periuk nasi ini dilengkapkan dengan 10 fungsi : Masakan Mahir, masakan Cepat/Kukus, masakan Sup, masakan Beras Perang, masakan Bubur, masakan Kek, Memanas semula, Kekal hangat dan Praset.
- Apabila kord kuasa dipasang ke dalam saluran kuasa dan kepada soket di bahagian bawah periuk, peralatan ini akan mengeluarkan bunyi « Bi » yang panjang, semua lampu penunjuk di kotak kawalan akan menyala sebentar, skrin akan memaparkan « 88 ». Kemudian skrin berubah menunjukkan « -- » tidak lama kemudian semua lampu penunjuk akan padam. Peralatan ini memasuki mod sedia, anda boleh memilih fungsi yang anda mahu.
- Di akhir masa memasak, peralatan ini akan bertukar secara automatik kepada kekal hangat yang akan berpanjangan sehingga 24 jam.

Penyediaan sebelum memasak

Menyukat bahan-bahan – Kapasiti mangkuk yang maksimum

MS

Jangan tambahkan bahan-bahan masakan atau air melebihi paras air maksimum.

- Penanda di dalam mangkuk adalah dalam ukuran liter dan cawan untuk mengukur sukatan air semasa memasak nasi.
- Cawan penyukat plastik yang disediakan adalah untuk menyukat beras dan bukan untuk menyukat air. 1 paras sukatan beras adalah bersamaan dengan 160g.
- Pengguna boleh mengurangkan atau menambah air mengikut jenis beras dan pilihan rasa mereka.
- Memandangkan voltan berbeza dalam kawasan berlainan, tumpahan sedikit beras dan air adalah fenomena biasa.
- Jumlah air maksima + beras tidak boleh melebihi tanda tertinggi yang ada di bahagian dalam periuk.

Semasa memasak nasi

- Sebelum memasak, ukur beras dengan cawan mengukur dan bilasnya.
- Masukkan beras yang telah dibilas ke dalam periuk dan penuhkan dengan air mengikut paras air (Ukuran mengikut cawan).
- Kuantiti air boleh diubahsuai mengikut citarasa anda.

Semasa mengukus

- Jumlah air mestilah bersesuaian dan sentiasa lebih rendah daripada paras bawah bakul kukus.
- Melebihi paras ini mungkin akan menyebabkannya melimpah keluar ketika menggunakannya.
- Letakkan dulang kukusan di dasar mangkuk masakan – **Fig.5.**
- Tambah bahan-bahan ke dalam bakul.

Untuk semua fungsi

- Lap bahagian luar mangkuk masakan (terutamanya di bahagian bawah). Pastikan tiada sebarang bendasing atau cecair di bawah mangkuk dan di atas elemen pemanas **– Fig.6.**
- Letakkan mangkuk masakan di dalam peralatan dan pastikan ia diletakkan pada kedudukan yang tepat **– Fig.7.** Pastikan sensor bergerak apabila anda meletakkan mangkuk masakan ke atasnya.
- Pastikan pelindung wap diletakkan pada kedudukan yang betul.
- Tutup tudung periuk di tempatnya sehingga kedengaran bunyi « klik ».
- Pasang kord kuasa ke dalam soket di bahagian bawah periuk dan kemudian pasang penghujung kord kuasa ke saluran kuasa.
- Jangan pasangkan suis peralatan sehingga semua langkah di atas telah dilengkapkan.
- Jangan sentuh elemen pemanas apabila produk dipalamkan.

Jangan sesekali meletakkan tangan di atas corong wap ketika memasak untuk mengelakkan bahaya melecur – Fig.11.

Jika anda mahu menukar menu memasak yang dipilih kerana kesilapan, tekan kekunci « CANCEL » (BATAL) dan pilih menu yang anda inginkan.

Pakai mangkuk nasi yang disediakan sahaja.

Jangan masukkan air atau bahan makanan ke dalam periuk nasi tanpa mangkuk.

Jadual Memasak Nasi

- Jadual di bawah memberi panduan untuk memasak pelbagai jenis beras. Untuk hasil yang terbaik, kami menyarankan penggunaan beras biasa berbanding jenis beras 'senang masak' yang biasanya lebih lembik dan mungkin melekat pada dasar mangkuk. Sekiranya menggunakan jenis beras yang lain seperti beras perang atau beras liar, kuantiti air perlu diubahsuai seperti jadual di bawah.
- Untuk memasak 1 cawan nasi putih (untuk 2 hidangan kecil atau 1 hidangan besar), gunakan 1 cawan beras putih dan tambah 1 ½ cawan air. Bagi sesetengah jenis beras, adalah normal (biasa) sekiranya sedikit nasi melekat pada dasar mangkuk semasa memasak 1 cawan nasi. Untuk memasak nasi putih dalam kuantiti yang lain, rujuk kepada panduan memasak di bawah.
- Jumlah maksima air + beras tidak boleh melebihi tanda tertinggi yang ada pada bahagian dalam periuk **– Fig.8**. Bergantung pada jenis beras, jumlah air mungkin perlu disesuaikan. Lihat jadual di bawah.

- Cuci beras sepenuhnya sebelum memasak

PANDUAN MEMASAK BERAS PUTIH – MOD EXPERT (MAHIR) – 6 CAWAN				
Cawan mengukur	Berat Nasi	Paras air dalam periuk (+ beras)	Hidangan	Anggaran masa memasak*
2	300 g	Paras 2 cawan	3-4 hidangan	41 min
3	450 g	Paras 3 cawan	4-5 hidangan	43 min
4	600 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan	45 min
6	900 g	Paras 6 cawan	8-10 hidangan	49 min

*Masa termasuk 14 minit masa mereneh.

PANDUAN MEMASAK BERAS PUTIH – MOD QUICK/STEAMING (CEPAT/KUKUS) – 6 CAWAN				
Cawan mengukur	Berat Nasi	Paras air dalam periuk (+ beras)	Hidangan	Anggaran masa memasak*
2	300 g	Paras 2 cawan	3-4 hidangan	34 min
3	450 g	Paras 3 cawan	4-5 hidangan	36 min
4	600 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan	38 min
6	900 g	Paras 6 cawan	8-10 hidangan	42 min

MS

Masa termasuk 10 minit masa mereneh.

PANDUAN MEMASAK BERAS PUTIH – MOD EXPERT (MAHIR) – 10 CAWAN				
Cawan mengukur	Berat Nasi	Paras air dalam periuk (+ beras)	Hidangan	Anggaran masa memasak*
2	300 g	Paras 2 cawan	3-4 hidangan	42 min
4	600 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan	46 min
6	900 g	Paras 6 cawan	8-10 hidangan	50 min
8	1200 g	Paras 8 cawan	13-14 hidangan	54 min
10	1500 g	Paras 10 cawan	16-18 hidangan	58 min

Masa termasuk 14 minit masa mereneh.

PANDUAN MEMASAK BERAS PUTIH – MOD QUICK/STEAMING (CEPAT/KUKUS) – 10 CAWAN				
Cawan mengukur	Berat Nasi	Paras air dalam periuk (+ beras)	Hidangan	Anggaran masa memasak*
2	300 g	Paras 2 cawan	3-4 hidangan	35 min
4	600 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan	39 min
6	900 g	Paras 6 cawan	8-10 hidangan	43 min
8	1200 g	Paras 8 cawan	13-14 hidangan	47 min
10	1500 g	Paras 10 cawan	16-18 hidangan	51 min

Masa termasuk 10 minit masa mereneh.

- Cuci beras sepenuhnya sebelum memasak kecuali beras risotto.

PANDUAN MEMASAK UNTUK JENIS BERAS YANG LAIN					
Jenis beras	Sukatan beras (cawan)	Berat Nasi	Paras air dalam mangkuk (+ beras)	Hidangan	Anggaran masa memasak* Memasak nasi
Beras Italian (lebih melekat)	6	870 g	Paras 6 cawan	7-8 hidangan	48 min
	10	1450 g	Paras 10 cawan	10-12 hidangan	53 min
Beras gandum	6	887 g	Paras 6 cawan	7-8 hidangan	49 min
	10	1480 g	Paras 10 cawan	10-12 hidangan	56 min
Beras Risotto	6	870 g	Paras 6 cawan	7-8 hidangan	45 min
	10	1450 g	Paras 10 cawan	10-12 hidangan	53 min
Beras Pulut	6	736 g	Paras 6 cawan	7-8 hidangan	47 min
	10	1227 g	Paras 9 cawan	10-12 hidangan	48 min
Beras Perang	6	840 g	Paras 6 cawan	7-8 hidangan	49 min
	10	1400 g	Paras 10 cawan	10-12 hidangan	53 min
Beras Jepun	6	900 g	Paras 6 cawan	7-8 hidangan	51 min
	10	1500 g	Paras 10 cawan	10-12 hidangan	54 min
Beras Wangi	6	870 g	Paras 6 cawan	7-8 hidangan	48 min
	10	1450 g	Paras 10 cawan	10-12 hidangan	54 min

* Periuk nasi akan menentukan masa memasak secara otomatik bergantung kepada kuantiti air dan beras di dalam mangkuk.

Saranan untuk mendapatkan hasil terbaik apabila memasak nasi

- Sukat nasi dan dengan menggunakan penapis, cuci dengan sempurna di bawah air yang mengalir untuk satu jangkamasa (kecuali beras risotto yang tidak perlu dibilas). Kemudian masukkan beras ke dalam mangkuk bersama-sama dengan kuantiti air yang mencukupi.
- Pastikan beras diratakan sepenuhnya di atas permukaan mangkuk untuk masakan yang sekata.
- Tambah garam mengikut rasa.
- Air boleh diganti dengan stok. Jika menggunakan stok, berkemungkinan nasi di bahagian bawah mangkuk akan sedikit perang.
- Jangan buka penutup semasa memasak kerana wap akan keluar dan akan mengganggu masa memasak dan rasa masakan.
- Setelah selesai memasak, apabila lampu penunjuk « KEKAL » menyala, kacau nasi dan biarkan di dalam periuk untuk beberapa minit lagi untuk memperolehi biji-biji nasi yang sempurna.

Fungsi « Expert » (Mahir)

Masa memasak yang diberikan dalam jadual hanyalah anggaran dan sebagai panduan sahaja.

- Letakkan peralatan di atas permukaan yang rata, stabil, tahan panas dan jauh daripada percikan air dan sumber haba.
- Tuangkan kuantiti beras yang dikehendaki ke dalam mangkuk dengan menggunakan cawan penyukat yang disediakan **– Fig.9.** Kemudian isikan air sehingga ke tanda « CAWAN » di dalam mangkuk tersebut (Sila rujuk kepada panduan memasak di atas) **– Fig.10.**
- Tutup penutup.
  Nota: Sentiasa masukkan beras terlebih dahulu untuk mengelakkan air yang berlebihan.
- Tekan kekunci « Menu » semasa status sedia untuk memilih fungsi « Expert » (Mahir) sehingga lampu penunjuk menyala. Lampu penunjuk « START » (Mula) mula berkelip. Skrin LED memaparkan « -- ».
- Jika tidak perlu praset masa, tekan kekunci « START » (MULA) untuk memasukkan status memasak fungsi yang telah dipilih, penunjuk « START » akan terus menyala dan skrin LED akan paparkan « -- ».
- Jika perlu praset masa, tekan kekunci « Preset » (Praset), skrin akan paparkan masa praset minima, skrin akan paparkan « 2 ». Kemudian tekan « + » dan « - » untuk memulakan masa praset; setiap kekunci « + » atau « - » menambah atau mengurangkan satu jam. Masa praset ialah dari 2 hingga 15 jam. Apabila anda telah memilih masa praset yang diperlukan, tekan kekunci « START » (MULA) untuk memasukkan status memasak, penunjuk « START » akan terus menyala dan skrin LED akan paparkan jumlah masa yang telah anda pilih.

- Setelah air kering dalam periuk, penggera akan berbunyi dua kali, « bip, bip », periuk akan mula mereneh dan skrin mula membilang bawah masa mereneh: 14 minit.
- Setelah mereneh, penggera akan berbunyi 5 kali, periuk masak akan memasuki status kekal hangat di mana penunjuk « warm » (hangat) akan menyala dan skrin akan paparkan « b ».

MS

Fungsi « Quick/Steaming » (Cepat/Mengukus)

- .Tekan kekunci « Menu » semasa status sedia untuk memilih fungsi « Quick Steaming » (Mengukus Cepat) sehingga lampu penunjuk « Quick Steaming » (Mengukus Cepat) menyala. Penunjuk « Start » (Mula) mula bekelip. Skrin LED paparkan « -- ».
- Jika tidak perlu praset masa, tekan kekunci « START » (MULA) untuk memasukkan status memasak fungsi yang telah dipilih, penunjuk « START » akan terus menyala dan skrin LED akan paparkan « -- ».
- Jika perlu praset masa, tekan kekunci «Preset » (Praset), skrin akan paparkan masa praset minima untuk fungsi « Quick Steaming » (Mengukus Cepat), skrin akan paparkan « 2 ». Kemudian tekan « + » dan « - » untuk memulakan masa praset; setiap kekunci « + » atau « - » menambah atau mengurangkan satu jam. Masa praset ialah dari 2 hingga 15 jam. Apabila anda telah memilih masa praset yang diperlukan, tekan kekunci « START » (MULA) untuk memasukkan status memasak, penunjuk « START » akan terus menyala dan skrin LED akan paparkan jumlah masa yang telah anda pilih.
- Setelah air kering dalam periuk, penggera akan berbunyi dua kali, « bip, bip », periuk akan mula mereneh dan skrin mula membilang bawah masa mereneh: 10 minit.
- Setelah mereneh, penggera akan berbunyi 5 kali, periuk masak akan memasuki status kekal hangat di mana penunjuk « warm » (hangat) akan menyala dan skrin akan paparkan « b ».

Fungsi « CONGEE (BUBUR) »

- Tekan kekunci « Menu » semasa status sedia untuk memilih fungsi « Congee » (Bubur) sehingga lampu penunjuk « Congee » (Bubur) menyala. Penunjuk « Start » (Mula) mula bekelip. Skrin LED paparkan « -- ».
- Jika tidak perlu praset masa, tekan kekunci « START » (MULA) untuk memasukkan status memasak fungsi yang telah dipilih, penunjuk « START » akan terus menyala dan skrin LED akan paparkan « -- ».
- Jika perlu praset masa, tekan kekunci «Preset » (Praset), skrin akan paparkan masa praset minima untuk fungsi « Congee » (Bubur), skrin akan paparkan « 2 ». Kemudian tekan « + » dan

« - » untuk memulakan masa praset; setiap kekunci « + » atau « - » menambah atau mengurangkan satu jam. Masa praset ialah dari 2 hingga 15 jam. Apabila anda telah memilih masa praset yang diperlukan, tekan kekunci « START » (MULA) untuk memasukkan status memasak, penunjuk « START » (MULA) akan terus menyala dan skrin LED akan paparkan jumlah masa yang telah anda pilih.

- Apabila masa memasak tinggal 40 minit, peralatan akan memasuki proses pengiraan turutan ke bawah sementara skrin akan mengira masa 40 minit itu.
- Di akhir masa memasak, penggera akan berbunyi 5 kali, periuk masak akan memasuki status kekal hangat di mana kekunci « Warm » (Hangat) akan menyala dan skrin akan paparkan « b ».

Fungsi « BROWN RICE (NASI MERAH) »

- Tekan kekunci « Menu » semasa status sedia untuk memilih fungsi « Brown Rice » (Beras Perang) sehingga lampu penunjuk « Brown Rice » (Beras Perang) menyala. Penunjuk « Start » (Mula) mula bekelip. Skrin LED akan paparkan « 90 » (yang bererti masa memasak fungsi « Brown Rice » (Beras Perang) ialah 90 minit).
- Jika tidak perlu praset masa, tekan penunjuk « START » (MULA) untuk memasukan status fungsi yang dipilih, penunjuk « START » (MULA) akan terus menyala dan skrin LED akan paparkan masa membilang bawah : 90 minit.
- Jika perlu praset masa , tekan kekunci« Preset »(Preset), skrin akan paparkan praset masa minima untuk fungsi « Brown Rice » (Beras Perang), skrin paparkan « 2 ». Kemudian tekan « + » dan « - » : setiap « + » atau « - » boleh menambah atau mengurangkan satu jam. Masa praset ialah dari 2 hingga 15 jam. Apabila anda telah memilih masa praset yang diperlukan, tekan kekunci « START » (MULA) untuk memasukkan status memasak, penunjuk « START » akan terus menyala dan skrin LED akan paparkan jumlah masa yang telah anda pilih.
- Di akhir masa memasak, penggera akan berbunyi 5 kali, periuk masak akan memasuki status kekal hangat di mana kekunci « Warm » (Hangat) akan menyala dan skrin akan paparkan « b ».

Fungsi « CAKE (KEK) »

- Tekan kekunci « Menu » semasa status sedia untuk memilih fungsi « Cake » (Kek) sehingga lampu penunjuk « Cake » (Kek) menyala. Penunjuk « Start » (Mula) mula berkelip. Skrin LED akan paparkan « -- ».
- Tekan penunjuk « START » (MULA) untuk memasukkan status

fungsi yang dipilih, penunjuk « START » akan terus menyala dan skrin LED akan paparkan « -- ».
- Fungsi praset tidak ada untuk fungsi « Cake » (KEK).
- Di akhir masa memasak, penggera akan berbunyi 5 kali, periuk masak akan memasuki status kekal hangat di mana kekunci « Warm » (Hangat) akan menyala dan skrin akan paparkan « b ».

MS

Fungsi « SOUP (SUP) »

- Tekan kekunci « Menu » semasa status sedia untuk memilih fungsi « Soup » (Sup) sehingga lampu penunjuk « Soup » (Sup) menyala. Penunjuk « Start » (Mula) mula bekelip. Skrin LED akan paparkan « 3 » (Masa memasak fungsi « Sup » ialah 3 jam).
- Jika tidak perlu praset masa, tekan penunjuk « START » (MULA) untuk memasukkan status fungsi yang dipilih, penunjuk « START » (MULA) akan terus menyala dan skrin LED akan paparkan masa « -- ».
- Jika perlu praset masa, tekan kekunci « Preset » (Praset), skrin akan paparkan praset masa minima untuk fungsi « Soup » (Sup), skrin paparkan « 4 ». Kemudian tekan « + » dan « - » : setiap « + » atau « - » boleh menambah atau mengurangkan satu jam. Masa praset ialah dari 4 hingga 15 jam. Apabila anda telah memilih masa yang diperlukan, tekan kekunci « START » (MULA) untuk memasukkan status memasak, penunjuk « START » akan terus menyala dan skrin LED akan paparkan jumlah masa yang telah anda pilih.
- Ada proses pengiraan turutan ke bawah selama 60 minit, sementara skrin akan mengira masa 60 minit ini.
- Di akhir masa memasak, penggera akan berbunyi 5 kali, periuk masak akan memasuki status kekal hangat dengan kekunci « Warm » (Hangat) akan menyala dan skrin akan paparkan « b ».

« Reheat » Function

- Tekan kekunci « Reheat » (Memanas semula) semasa status sedia untuk memilih fungsi « Reheat » (Memanas semula). Penunjuk « Reheat » akan menyala. Peralatan akan memasuki status memasak. Penunjuk « Start » (Mula) akan kekal menyala dan skrin LED akan paparkan masa « -- ».
- Di akhir masa memasak, penggera akan berbunyi 5 kali, periuk masak akan memasuki status kekal hangat di mana kekunci « Warm » (Hangat) akan menyala dan skrin akan paparkan « b ».

Penggunaan berulang "pemanasan semula" sekiranya berlaku beras berlebihan atau terlalu sedikit beras semasa memasak akan menyebabkan kerak di bawah.

Pemanasan semula nasi basi boleh menyebabkan bau busuk.

Fungsi « Preset » (Praset)

- Sewaktu proses praset masa, anda boleh menekan kekunci « WARM/CANCEL » (HANGAT/BATAL) untuk membatalkan semua ketetapan dan pulang ke status sedia.
- Bagi setiap tekanan « + » dan « - », masa akan ditambah atau dikurangkan selama satu jam.
- Anda boleh praset masa memasak kepada maksima 15 jam.
- Masa praset ialah apabila proses memasak telah selesai. (termasuk waktu memasak).

Fungsi « Warm/Cancel » (Hangat /Batal)

- Tekan kekunci « Warm/cancel » (Hangat/batal) semasa status sedia dan periuk nasi secara automatik akan menghidupkan status « keep warm » (kekal hangat). Kekunci « WARM/cancel » (Hangat/batal) akan menyala. Skrin LED akan paparkan « b ».
- Masa maksima untuk menghangat ialah 24 jam dan peralatan akan secara automatik membatalkan menghangat selepas masa maksima 24 jam dan memasuki status sedia.
- Semua kekunci lain tidak berguna ketika periuk masak berada pada status « keep warm » (menghangat). Untuk memproses operasi lain, pengguna perlu menekan kekunci « WARM/cancel » (HANGAT/batal) untuk membatalkan arahan asal dan pulang ke status sedia.
- Jika tidak perlu menghangat setelah memasak, tekan kekunci « KEEP WARM/CANCEL » (HANGAT/BATAL) untuk membatalkan menghangat, tanggalkan kord kuasa dari saluran kuasa dan kemudian dari soket pada bahagian bawah periuk nasi dan keluarkan makanan dari periuk bahagian dalam.

Jangan gunakan fungsi « Hangat » untuk memanaskan semula makanan sejuk.

Setelah selesai memasak

- Buka penutup **– Fig.1.**
- Sarung tangan mesti digunakan apabila memanipulasi mangkuk masakan dan dulang kukus **– Fig.12.**
- Hidangkan makanan dengan menggunakan senduk plastik yang dibekalkan bersama-sama dengan peralatan dan tutup semula penutup.
- Baki makanan yang berada di dalam mangkuk akan kekal panas untuk hidangan kedua dalam tempoh 24 jam.
- Tekan kekunci « KEEP WARM/CANCEL » (HANGAT/BATAL) untuk membatalkan fungsi Hangat.
- Tanggalkan peralatan.

Maklumat pelbagai

- Beras mempunyai fungsi memori. Sekiranya berlaku putus bekalan, periuk nasi akan mengingati keadaan memasak sebelum kegagalan, dan akan terus proses memasak jika kuasa diteruskan dalam tempoh 2 saat. Jika putus bekalan lebih daripada 2 saat, periuk nasi akan membatalkan masakan sebelum ini dan pulang ke status tunggu sedia.
- Untuk memastikan kecekapan memasak baik, jangan buka penutup semasa proses memasak mengikut rawak.

Mencuci dan menyelenggara

- Pastikan palam bekalan kuasa ditanggalkan dan badan utama benar-benar sejuk sebelum bersih dan menyelenggara.
- Di akhir masa memasak, pemeluwapan akan terdapat di gegelang bahagian atas. Anda mesti membersihkan peralatan dengan span setiap kali selepas menggunakannya **– Fig.13.**

Mangkuk, bakul kukus (Fig.14)

- Gunakan air panas, sabun cecair dan span untuk membersih mangkuk, bakul kukus. Serbuk pencuci dan span yang ada bahan logam tidak digalakkan.
- Jangan rendam peralatan dalam air atau menuang air ke dalamnya.
- Apabila meletakkannya dalam mesin pencuci pinggan mangkuk, hati-hati supaya tidak merosakkan salutan bahagian dalam pada rak-rak mesin pencuci pinggan mangkuk.
- Anda boleh juga mencuci mangkuk, sudu dan bakul kukus di rak sebelah bawah mesin pencuci pinggan mangkuk.

Menjaga mangkuk tidak lekat

Untuk mangkuk masakan, ikut langkah-langkah di bawah dengan betul:

- Apabila meletakkan mangkuk di dalam mesin pencuci pinggan, berhati-hati supaya tidak merosakkan lapisan tidak lekat.
- Untuk mengekalkan kualiti saduran seramik mangkuk selama yang mungkin, adalah disarankan agar tidak memotong makanan di dalam mangkuk.
- Pastikan anda meletakkan kembali mangkuk ke dalam periuk nasi.
- Gunakan alatan memasak plastik atau kayu dan bukan yang diperbuat daripada keluli apabila mengacau atau menghidang makanan untuk mengelakkan permukaan mangkuk daripada sebarang kerosakan **– Fig.15.**

- Untuk mengelakkan mangkuk daripada berkarat, jangan masukkan cuka ke dalamnya.
- Warna permukaan mangkuk mungkin berubah selepas penggunaan kali pertama atau selepas digunakan untuk satu jangkamasa tertentu. Perubahan warna ini adalah disebabkan oleh tindakbalas di antara wap dan air dan tidak akan mengakibatkan sebarang kesan terhadap penggunaan periuk nasi dan tidak membahayakan kesihatan. Ia masih selamat untuk digunakan.

Mencuci injap tekanan mikro

- Apabila membersihkan injap tekanan-mikro, harap keluarkan dari tudung periuk **– Fig.16** dan membukanya dengan memusing ke arah « open » (buka) **– Fig.17a** dan **17b**. Setelah mencucinya, harap lap sehingga kering dan cantumkan kedua-dua bentuk tiga segi pada kedua bahagian dan pusingkan ke arah « close » (tutup), kemudian masukkan kembali pada tudung periuk nasi **– Fig.18a** dan **18b**.

Mencuci dan menjaga bahagian-bahagian lain peralatan

Jangan sekali-kali membersihkan kotak kawalan dengan span yang basah.

- Tanggalkan plag peralatan sebelum mencuci.
- Bersihkan bahagian luar Periuk Nasi **– Fig.19**, bahagian dalam tudung periuk **– Fig.14** dan kord dengan sehelai kain lembap dan lap sehingga kering. Jangan gunakan produk yang melelas.
- Jangan gunakan air untuk mencuci bahagian dalam peralatan kerana ia mungkin mengakibatkan kerosakan kepada sensor haba.

TEFAL633S_Rice Cooker Fuzzy Electronic_NC00026795_Mise en page 1 13/10/11 09:20 Pa

JADUAL PENYELESAI MASALAH

Penerangan Kerosakan	Penyebab	Penyelesaian
Mana-mana lampu penunjuk tidak menyala dan tidak memanas.	Periuk nasi tidak dicucuk pada palam.	Pastikan palam utama bersambung dengan betul ke badan produk.
Mana-mana lampu penunjuk tidak menyala dan memanas.	Masalah penyambungan lampu penunjuk atau lampu penunjuk rosak.	Hantar kepada pusat servis yang bertauliah untuk dibaiki.
Wap bocor semasa penggunaan.	Penutup tidak ditutup dengan betul.	Buka dan tutup semula penutup.
	Injap tekanan mikro tidak diletakkan dengan betul atau tidak lengkap.	Berhenti memasak (cabut palam produk) dan periksa sama ada injapnya lengkap (2 bahagian dilekat bersama) dan diletakkan dengan betul.
	Penutup atau gasket injap tekanan mikro rosak.	Hantar kepada pusat servis yang bertauliah untuk dibaiki.
Nasi tidak masak atau hangit.	Air yang terlampau banyak atau tidak mencukupi berbanding kuantiti beras.	Rujuk kepada panduan untuk kuantiti air.
Nasi tidak masak atau hangit.	Tidak direneh secukupnya.	Reneh seperti yang dikehendaki dalam peranggan memasak.
Kekal panas secara otomatik gagal berfungsi (produk kekal dalam kedudukan memasak, atau tiada pemanasan).		Hantar kepada pusat servis yang bertauliah untuk dibaiki.
Kod Ralat E2 dipaparkan.	Periuk Nasi mula mod memasak tanpa periuk dalaman di dalamnya.	Cabut palam produk selama 10 saat kemudian pasangnya semula.

Catatan : jika bentuk bekas dalam kemek, berhenti menggunakannya dan hantar kepada pusat servis yang bertauliah untuk dibaiki.

: www.tefal.com

ALGERIA	GROUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECULLY - FRANCE	**213-41 28 18 53**	1 year
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	**0800-122-2732**	2 años
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	«Գրուպպա ՍԵԲ-Վոստոկ»ՓԲԸ, 119180 Մոսկվա, Ռուսաստան Ստարոմոնետնի նրբ., տ.14, շ.2	**(010) 55-76-07**	2 տարի/ years
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	**02 97487944**	1 year
ÔSTERREICH	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	**01 866 70 299 00**	2 Jahre
BELGIQUE / BELGIE	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	**32 70 23 31 59**	2 ans / years
БЕЛАРУСЬ / BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	**017 2239290**	2 года/ years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	**Info-linija za potrošače 033 551 220**	2 godine
BRASIL	GRUPO SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	**0800-119933**	1 ano
БЪЛГАРИЯ/ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	**0700 10 330**	2 години
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	**1-800-418-3325**	1 year
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda. Nueva Los Leones 0252 Providencia, Santiago	**+56 2 232 77 22**	2 años
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	**18000919288**	2 años
HRVATSKA Croatia	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	**01 30 15 294**	2 godine
ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	**731 010 111**	2 roky
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	**44 663 155**	2 år
DEUTSCHLAND	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	**0212 387 400**	2 Jahre

: www.tefal.com

EESTI/ ESTONIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**5 800 3777**	2 aastat
SUOMI / FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	**09 622 94 20**	2 Vuotta
FRANCE Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GROUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	**09 74 50 47 74**	1 an
GREECE / ΕΛΛΑΔΑ	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Φραγκοκκλησιάς 7 Τ.Κ. 151 25 Παράδεισος Αμαρουσίου	**2106371251**	2 χρόνια
HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	**852 8130 8998**	1 year
MAGYARORSZÄG/ Hungary	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Taviro koz 4 2040 Budaörs	**(1) 8018434**	2 év
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	**+62 21 5793 6881**	1 year
ITALIA	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	**199207354**	2 anni
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	**0570-077772**	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный тұйық көш, 14-үй,.2-құрылыс	**727 378 39 39**	2 жыл / years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	**1588-1588**	1 year
LATVJA / LATVIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**6 716 2007**	2 gadi
LIETUVA/ LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**6 470 8888**	2 metai
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	**(0)2 20 50 022**	2 години / years
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	**65 6550 8900**	1 year
MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F.	**(01800) 112 8325**	1 años

: www.tefal.com

MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	**(22) 929249**	2 ani / years
NEDERLAND	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	**0318 58 24 24**	2 jaar
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	**0800 700 711**	1 year
NORGE	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	**815 09 567**	2 år
PERU	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	**+511 441 4455**	1 años
POLSKA/ POLAND	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**0801 300 422** **koszt jak za połączenie lokalne**	2 lata
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	**808 284 735**	2 anos
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	**01 677 4003**	1 year
ROMÂNIA/ ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucureşti	**0 21 316 87 84**	2 ani
РОССИЯ/ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	**495 213 32 37**	2 года/ years
SRBIJA Serbia	SEB Developpement Antifasisticke borbe 17/13 11070 Novi Beograd	**060 0 732 000**	2 godine
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	**65 6550 8900**	1 year
SLOVENSKO/ SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	**233 595 224**	2 roky
SLOVENIJA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	**02 234 94 90**	2 leti
ESPAÑA	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	**0902 31 25 00**	2 años
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	**08 594 213 30**	2 år
SUISSE SCHWEIZ	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	**044 837 18 40**	2 ans / Jarhre
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	**886-2-27333716**	1 year

: www.tefal.com			
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	**02723 4488**	2 years
TÜRKIYE	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	**216 444 40 50**	2 YIL
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	**800-769-3682**	1 year
Україна/ UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	**044 492 06 59**	2 роки/ years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK Ltd. 11-49 Station Road Langley, Slough Berkshire SL3 8 DR	**0845 602 1454**	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana,Caracas	**0800-7268724**	2 anno
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	**+84-8 3821 6395**	1 year

TEFAL / T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата продажу / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/ تاريخ خريد/ تاريخ الشراء

Product reference: . . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: . . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo delnegozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ نام وادرس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

Distributor stamp . . . . . /Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的盖印 /販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة/ مهر خرده فروش